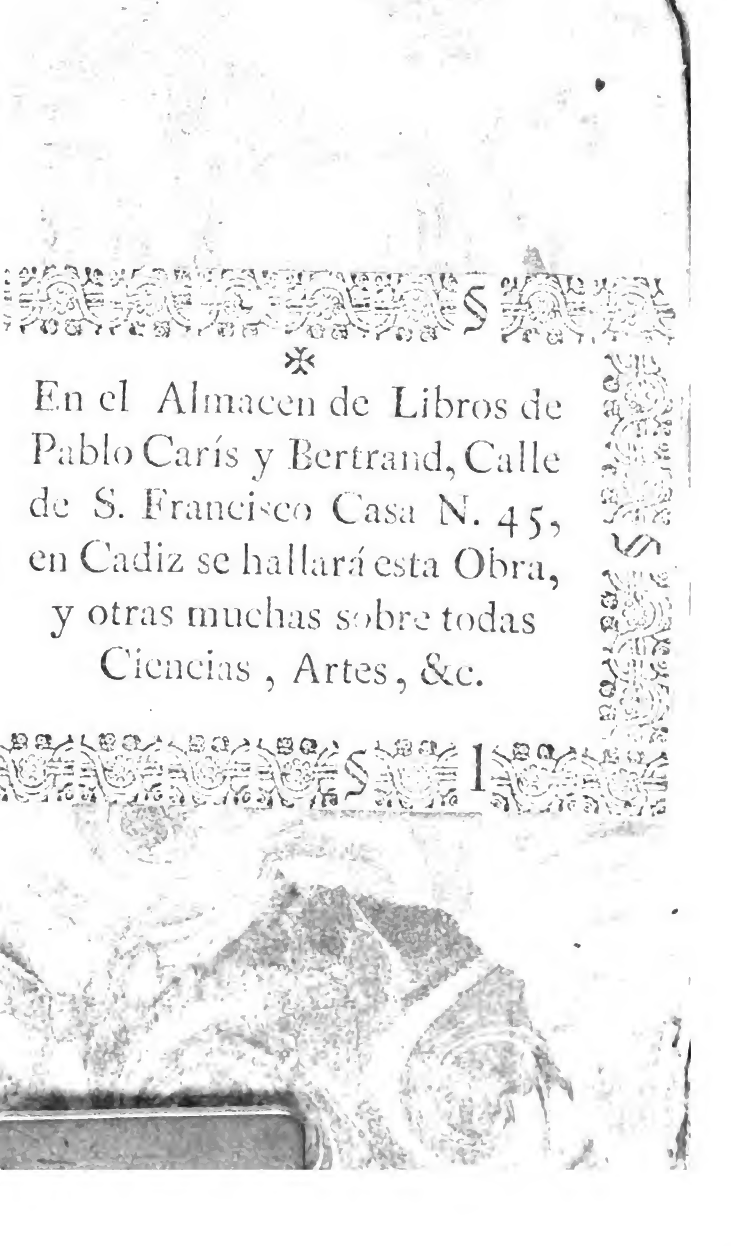
image

not

available





TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION,
OU
LA DISTILLATION
REDUITE EN PRINCIPES,

Par M. DÉJEAN, Distillateur.

TROISIEME ÉDITION,

Revue, corrigée & beaucoup augmentée par l'Auteur.



A PARIS,

Chez { GUILLYN, au Lys d'Or. SAUGRAIN J. à la Fleur de Lys d'or. BAILLY, à l'Occasion. } Quai des Augustins, du côté du Pont S. Michel.

M. DCC. LXIX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

On trouve chez les mêmes Libraires, par le même Auteur : *Traité des Odeurs, suite du Traité de la Distillation*, 1 vol. in-12. 2 liv. 10 s.

L'Auteur demeure rue Neuve des Petits-Champs, au coin de la rue des Bons-Enfans, au Magasin de Provence.



A MESSIEURS

LES MAITRES

LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes ſortes de Liqueurs, Eſprit-de-vin, Huiles & Eſſences, de la Ville & Fauxbourgs de Paris.

MESSIEURS,

Je préſente à votre Communauté le fruit de plus de trente ans d'étude, de recherches, de travail & d'expérience. Cette application continuelle à perfectionner l'Art de la Diſtillation, m'en a développé les principes; & j'ai cru ne pouvoir mieux contribuer au bien de votre Corps, qu'en travaillant à traiter la matiere qui vous eſt propre.

Je n'ai jamais prétendu, MESSIEURS, instruire, ou servir de modele à votre Communauté. Je présente mon Ouvrage à des Maîtres, & je le soumets aux lumieres de mes Juges.

J'y donne une explication claire & précise des Eléments de la Distillation, par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un Eleve, & le conduire de principes en principes à la perfection. C'est une voie sûre pour avoir toujours d'habiles Artistes dans la Communauté, & pour la distinguer de plus en plus.

Il manquoit aux Distillateurs d'avoir travaillé à détruire la fausse opinion qu'on a du danger de l'usage des Liqueurs. L'Exposé simple que je fais des compositions & des différents alliages, détrompera bien des gens qui ont cru jusqu'ici qu'il étoit pernicieux; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le mystere seul qu'on affectoit, les avoit allarmés.

J'y ajoute mes Observations sur chaque chose, ainsi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le procédé de chaque opération, afin que mon Traité soit sans nuages.

Puisse-t-il mériter, MESSIEURS, d'être reçu de vous comme un gage de mon zele pour le bien de la Communauté, & un témoignage du respect avec lequel je suis,

MESSIEURS,

Votre très humble & très obéissant
Serviteur, DÉJEAN.

PREFACE.

Le desir de former un Eleve selon mes principes, me fit écrire, il y a quelques années, toute la matiere de ce Traité, sans penser aucunement qu'il dût un jour être donné au Public. Les conseils d'une personne éclairée, auxquels j'ai dû déférer, m'engagerent à le revoir ; & l'utilité dont j'ai cru qu'il pourroit être, m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'esprit n'a aucune part à cet Ouvrage, je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet, je donne mes principes, les procédés, les recettes de chaque opération de la façon la plus claire & la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette & plus suivie que dans mon premier plan.

Si j'avois cru que l'Art de la Distillation eût été borné à des connoissances stériles, je me serois bien gardé de perdre du temps à le discuter ;

mais l'utilité réelle dont il eſt, & qui m'a paru démontré par ſes produits, a fixé mon irréſolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité, nous pouvons dire ici généralement, que la Diſtillation eſt une des parties les plus étendues & les plus eſſentielles du commerce de la France, parcequ'elle fournit elle ſeule plus de matieres à diſtiller qu'aucun Pays de l'Europe.

La conſommation immenſe qui ſe fait des Eaux-de-vie, les préparations ou mélanges qui en facilitent ou accélerent le débit, ſont à mon avis des preuves ſans replique de ce que j'avance, par rapport à la néceſſité de la Diſtillation.

Je ne parle pas de ces produits agréables, comme de conſerver & de perfectionner toutes les ſubſtances ſur leſquelles elle opére; mais on peut mettre au nombre de ſes produits eſſentiels, ce qu'elle extrait pour la ſanté, des plantes & des fleurs, tant aromatiques que vulné-

raires, & c'eſt un avantage que l'expérience journaliere lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas qu'il ſoit néceſſaire de prévenir le Lecteur ſur les raiſons qui m'ont engagé à diſpoſer les matieres comme elles le ſont. Je leur ai donné l'arrangement qui m'a paru le plus naturel, ſoit pour les matieres, ſoit pour le travail; & d'ailleurs, de la façon dont elles ſont traitées, il eſt indifférent, aux principes près, de les lire de ſuite, ou de les prendre comme elles ſe préſenteront, pourvu qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour paſſer à un autre.

Je crois que les Diſtillateurs, les Amateurs de la Diſtillation, & tous ceux qui font quelque choſe qui a rapport à cet Art. comme Parfumeurs, Officiers, &c. y trouveront une méthode ſûre. Une expérience de plus de trente ans, toujours heureuſe, me garantit la certitude de mes principes; & je n'avance rien ici qu'elle ne m'ait confirmé conſtamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage sur la façon dont il est écrit : je suis Distillateur, & en cette qualité je ne dois être jugé que sur le fonds. Si je me suis trompé sur ce second article, je dois me réformer : le premier ne m'est pas également possible.

APPROBATION.

J'AI lu, par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, un Imprimé intitulé : *Traité raisonné de la Distillation, par M. Déjean, Distillateur.* Je crois qu'on peut en permettre la réimpression, vû le besoin qu'il paroît que les Distillateurs en ont, puisqu'au bout de peu de temps, il est nécessaire de le réimprimer, A Paris ce 10 Mars 1758.

GUETTARD.

TABLE DES CHAPITRES.

Fin de la Table.



TRAITÉ RAISONNÉ DE LA DISTILLATION.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation en général.

La Distillation des Liqueurs est une de ces choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies & raisonnées, parcequ'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé.

Le préjugé général est contre elle. Le mystere qu'en ont fait jusqu'ici la plupart des Distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire que j'entreprends ce Traité. L'exposition la plus claire & la plus simple sera le seul moyen que j'emploierai pour le faire.

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode dans la carriere où je les fais entrer, je

commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'eſt que la Diſtillation : combien il y a d'eſpeces de Diſtillations : quels ſont les inſtrumens avec leſquels on diſtille ; quels ſont les accidens qui peuvent arriver en diſtillant : quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai enſuite les remedes qu'on y peut apporter, quand ils arrivent, & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs, dans celui de leur compoſition, & des différentes façons de les faire.

Je commence donc par une expoſition ſimple & méthodique des principes de cet art : je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra ſervir à la parfaite inſtruction des Amateurs de la Diſtillation, ou des Artiſtes qui la profeſſent.

Je prie mes Confreres ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumieres ou de leurs obſervations ; toujours prêt à me réformer ſur les idées qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

La Diſtillation en général eſt l'art d'extraire les eſprits des corps.

Extraire les eſprits, c'eſt produire par la chaleur une action qui les enleve des corps dans leſquels ils ſont retenus.

Si cette chaleur eſt propre au corps, & fait la ſéparation ſans aucun ſecours étrangers, on l'appelle fermentation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matieres chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé, on l'appelle digestion ou distillation : digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matieres à la distillation de leurs esprits ; distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur qui, mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux esprits qui y sont renfermés, en les débarassant du phlegme & des terrestréités qui les enveloppoient.

La Distillation, considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Savans même.

Cet Art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnéraires, drogues odoriférantes &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnéraires & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens ; ce sera dans le cours de cet Ouvrage qu'on trouvera de quoi faire & justifier son éloge.

CHAPITRE II.

De la Distillation en particulier.

APRÈS avoir défini en général ce que c'est que la distillation, nous allons passer à quelque chose de plus particulier sur cet article.

On compte d'ordinaire trois sortes de distillation. La premiere s'appelle distillation *per ascensum*, & se fait lorsque le feu ou les matieres chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé fait monter les esprits. C'est la plus commune & presque la seule dont les Distillateurs se servent.

La seconde s'appelle distillation *per descensum*, & se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les Distillateurs Liqueuristes que pour l'essence de girofle, muscade & macis.

On m'a assuré que l'huile essentielle du genievre étoit fort bonne tirée *per descensum*.

Il y en a enfin une troisieme qu'on appelle *per latus* : elle n'est d'usage que pour les Chymistes, ainsi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui est des différentes façons

dont on distille, occasionnées par les divers vaisseaux dont on se sert à cet effet, ou par les matieres dont on se sert pour exciter la chaleur, elles sont de plusieurs sortes, & nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet Ouvrage.

Par ce moyen, on en compte environ treize sortes & plus, dont les unes suivent de la diverse construction des Alambics. Telles sont la distillation à l'Alambic ordinaire, au réfrigérant, celle à l'Alambic de verre, à celui de terre, à l'Alambic au serpentin, à la chaudiere, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matieres chaudes dans lesquelles on place l'Alambic : telles sont, la distillation au bain marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, & enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller, à mesure que les matieres auxquelles elles seront plus propres nous l'indiqueront dans la chapitre suivant, où nous allons parler des Alambics & de leurs différentes constructions, parceque toutes celles qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.

CHAPITRE III.

Des Alambics & de leurs différentes constructions.

L'ALAMBIC est un vaisseau ordinairement d'étaim ou de cuivre étamé ou d'autre matiere, qui sert & est essentiel à toutes les opérations de la distillation.

On compte neuf sortes d'Alambics, qui different tous par la matiere ou la forme. L'alambic ordinaire au réfrigérant, l'alambic de terre, celui de verre, l'alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'alambic au serpentin, la chaudiere, la cornue & le vaisseau de rencontre.

Comme chacun d'eux est de différente construction, chacun aussi est employé à des usages différents.

L'alambic en général est composé de deux parties principales; l'une inférieure appellée poire ou matras, l'autre supérieure appellée chapiteau.

La partie inférieure est composée de deux pieces; la premiere s'appelle cucurbitte ou matras; la seconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, est une espece de cuvette plus ou moins grande, selon la forme de l'alambic, où se mettent ordinairement les matieres à distiller.

Le couronnement ou partie supérieure de la poire, est une autre espece de cuvette qui se joint au matras & qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. Il a à son extrémité un petit col ou tuyau ; qui s'adapte à la partie supérieure de l'alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parceque les matieres qu'on veut distiller ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pieces, pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'alambic est appellée le chapiteau, & elle est composée de six pieces.

1°. Le col, que les Distillateurs appellent soupirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de môre.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soupirail est long, plus l'opération est parfaite : la raison en est, que les phlegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les esprits, retombent. Un long soupirail tient à peu-près lieu de serpentin.

Il est bon quelquefois que le col soit court, pour diligenter & économiser, surtout pour les eaux simples.

Il y a quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette construction est toujours dangereuse, parce

que ces parties ne ſe délutent pas aiſément ; au cas qu'on ait oublié quelque choſe dans la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu & autres.

2°. La tête de môre. C'eſt la partie la plus élevée de l'alambic : c'eſt une chape de cuivre étamé en forme de crâne, compoſée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle qui eſt ſupérieure ſert à arrêter les eſprirs d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réſervoir, qui, par ſa convexité les retient, & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient eſt un vaiſſeau ordinairement de verre, dont l'ouverture eſt étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il ſert à recevoir ce qui diſtille, on le prend de verre pour connoître ſi les eſprits ſont purs ou nébuleux, pour connoître par l'écoulement le degré du feu, ſi par haſard les matieres groſſieres tomboient dans le récipient, qu'il fût beſoin d'y porter remede, & pour voir diſtinctement lorſqu'il ſe remplit, par rapport aux quantités qu'on diſtille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérant eſt un baſſin au ſommet de l'alambic, dans lequel eſt renfermée la tête de môre : il ſert à la rafraîchir, & on l'emplit d'eau à cet effet. Nous dirons aux

Chapitres suivans son usage & sa nécessité.

Les grands alambics, tels que la chaudiere, se rafraîchissent différemment : on fait passer le tuyau du chapiteau à travers un tonneau plein d'eau appellé serpentin, & l'on rafraîchit la tête de môre avec une serpilliere ou linge mouillé.

On met au réfrigérant une fontaine pour faire écouler l'eau quand elle est trop chaude, & pour y en substituer de plus fraîche.

L'alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau, dont le sommet se termine en pointe auquel on adapte un chapiteau de verre ; on ne s'en sert guere que pour des matieres d'odeur forte, & qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux, parcequ'il est très difficile de le rafraîchir, & d'ailleurs il ne peut guere servir qu'à une seule opération.

L'alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction ; mais on ne peut en faire usage qu'au bain-marie ou au bain de sable. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau ; cette bassine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matieres à distiller. De même pour le bain de sable, on met une bassine de fonte ou de creusé remplie de sable sur le fourneau, dans laquelle on place son

alambic de verre. Ces alambics & la méthode de diſtiller au bain-marie eſt excellente pour les quinteſſences, les eaux ſimples, & toutes les choſes dont on diſtille peu à la fois. Comme à cauſe de ſa fragilité, il en eſt peu qui aient un réfrigérant, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'alambic au bain de vapeur eſt l'alambic ordinaire; mais placé ſur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir, & dont la vapeur échauffe la cucurbitte & les matieres. Cette baſſine ſur laquelle on le place doit avoir des ouvertures pour remettre de l'eau à meſure que l'évaporation la diminue. L'opération en eſt prompte, on peut diſtiller beaucoup avec cette méthode: elle eſt excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie & pour l'eſprit de vin.

Celui au ſerpentin eſt ſemblable à l'alambic ordinaire, excepté qu'au ſommet du chapiteau on ajuſte un long canal tortueux d'étaim ſoutenu par deux platines; c'eſt le meilleur de tous pour purifier les eſprits. Cet uſage tient lieu de la rectification; mais l'opération eſt longue. Il y a un autre ſerpentin qu'on appelle bonnet d'Huſſard; mais comme c'eſt l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce ſerpentin n'a pas de

réfrigérant, on le rafraîchit avec une serpilliere mouillée.

La chaudiere est un grand alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérant, parcequ'il seroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert que pour les distillations les plus violentes.

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & luttés exactement. L'usage de cette espece d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous phlegmes.

Lémeri, *troisieme partie de son cours de Chymie*, pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les esprits ; je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux, cette chaleur fait monter les esprits au second matras, qui par sa fraîcheur les fait retomber : & dans ces différens mouvemens, tout ce qui peut rester de parties grossieres s'attache

aux parois des deux matras, & la liqueur se rectifie de plus en plus.

CHAPITRE IV.

Des Fourneaux & de leur construction.

LA construction des fourneaux suit de la forme des alambics. En général la meilleure est celle qui leur donne l'assiette la plus solide.

Il paroît nécessaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Distillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu vaste, & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devroit avoir que les murs, & être même voûté ou bien plafonné. Il faut que l'endroit soit vaste pour n'être point embarrassé, lorsque quelque cas particulier exige la présence du Distillateur, & pour pouvoir placer toutes choses, de sorte qu'elles se trouvent sous la main dès qu'on en a besoin.

Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé & détaché de tout autre édifice, pour obvier aux incendies qui peuvent arriver, malgré l'habileté & les précautions du Distillateur.

Il faut que le laboratoire soit construit

en lieu où l'on puisse avoir de l'eau facilement, c'est-à-dire, au moins un bon puits & une pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du fourneau qui lui est propre ; on peut le laisser pancher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux esprits. Ceci posé, voici comment on peut disposer les fourneaux.

Pour un fourneau sur lequel vous pourrez poser trois alambics, il faut au moins vingt-cinq pieds de longueur.

Les fourneaux doivent être construits de brique ; les cendriers seront disposés trois d'un côté, trois de l'autre, & le fourneau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix à douze pieds.

Les ouvertures des fourneaux auront entre elles au moins cinq pieds de distance, pour que le Distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses alambics, & afin qu'on puisse mettre entre chacune un trépied pour placer le récipient. Les ouvertures des fourneaux seront de même forme que les alambics, avec la profondeur nécessaire pour les asseoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'alambic & aux matieres dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrémités du fourneau deux dégrés, pour monter & descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les Distillateurs d'avoir des fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux alambics; que presque tous se servent de fourneaux portatifs, il est bon de faire remarquer, que les fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer pour assurer l'alambic, & le bas, d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes distillations, comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois; pour les distillations ordinaires, de charbon; mais jamais de charbon de terre, à cause de son odeur, & parcequ'il ronge les alambics, ce que j'ai observé très souvent.

Après avoir parlé des fourneaux, passons aux accidens qui peuvent arriver en distillant.



CHAPITRE V.

Des accidens qui peuvent arriver en distillant.

PARMI les accidens qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous est que l'opération soit inutile, & la marchandise gâtée.

Comme cette matiere est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme premiere cause; le défaut d'attention les laisse aller trop avant; la peur les rend irrémédiables.

Le premier accident qui puisse arriver par le feu est qu'un Distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute sa recette au fond du matras, perd sa marchandise par le goût d'empyreume, & détame son alambic.

Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brûlé que le feu donne aux liqueurs lorsqu'il est trop violent. Pour rendre la chose sensible, distillez des fruits à écorce ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce soit, & sur-tout quelque chose dont le *parfum* monte d'abord; tirez-en seulement le meilleur; délutez l'alambic & flai-

rez ce qui reste, vous n'y trouverez plus qu'une odeur désagréable. D'où l'on peut conclure que, pour peu qu'on en voulût tirer davantage, on gâteroit ce qui est tiré.

Si le feu est trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les esprits jusqu'au sommet du chapiteau; ils tombent brûlans dans le récipient, la chaleur le fait casser, les esprits se répandent & s'enflamment au feu du fourneau.

Si le feu est trop poussé, il fait rougir la cucurbitte, enflamme les matieres, & porte le feu dans le récipient par une suite nécessaire. C'est en rectifiant la deuxieme fois que cet accident arrive.

Quand on se sert de l'alambic de terre, à moins d'une extrême attention, le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre, creve; les esprits se répandent & s'enflamment: & il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident, que la terre échauffée conserve sa chaleur plus long-temps que l'alambic ordinaire; & qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'alambic n'est pas assis solidement, il se dérange, tombe & se délute, la liqueur se répand, & la vapeur seule porte le feu aux esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien luter tous les passages, les esprits, dans leur premier effort, se font issue par

la moindre ouverture, coulent dans le fourneau, & la vapeur porte le feu dans l'alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien luté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les distillations où le phlegme monte le premier, son humidité imbibe le lutage, le décole, quand la vapeur spiritueuse monte; & elles sont par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent, & c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérant, coule le long du soupirail, détrempe le lutage; & les esprits qui montent dans cet intervalle s'échappent par les jointures & s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin, en délutant le récipient, sur-tout lorsqu'il est à peu près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs; mais les suites de ces accidents sont infiniment plus terribles que les accidens mêmes. Ce seroit beaucoup pour un Artiste qu'il perdît son tems, sa peine & sa marchandise; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies que ces accidens peu-

vent occaſionner. On pourroit trouver des exemples du premier, ſi l'on vouloit les chercher, on en rapporteroit même pour les dangers que court le Diſtillateur ; ils ſont marqués, & nous avons vu tout récemment trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les eſprits s'enflamment, l'alambic & le récipient crevent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux qui la reſpirent.

Les Epiciers qui font habituellement ces ſortes d'opérations, & qui rectifient des eſprits, opération la plus dangereuſe de la diſtillation, ſont les plus expoſés aux grands dangers, & ceux chez leſquels ils ont les ſuites les plus funeſtes ; d'autant plus qu'il eſt extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matieres combuſtibles qui ſont d'ordinaire dans leurs magaſins, & qui ne s'éteignent preſque jamais quand elles ſont enflammées.

Je devrois peut-être m'étendre davantage ſur cette matiere ; elle eſt d'une ſi grande importance qu'on ne ſauroit trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la ſuite des remedes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce Chapitre, en priant les Lecteurs de peſer mûrement la matiere ; & comme c'eſt un article qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Diſtillateurs, j'obſerverai

encore qu'il ne faut pas s'en remettre à des manœuvres pour ces sortes d'opérations. Que feront dans ces cas-là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'effraieront & ne sauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude & de sang froid.

Voyons maintenant quels sont les remedes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les suites.

CHAPITRE VI.

Moyens de prévenir les accidens ; premierement, le degré du feu, & le lutage.

C'EUT été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens qui arrivent en distillant, si en montrant le danger nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir & d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi que doit inspirer l'exposition que nous avons faire dans le Chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remedes à tous les cas que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens, il faut connoître deux choses sur-tout : le degré du feu & le lutage.

La connoissance du feu dépend de celle

qu'on doit avoir des matieres qu'on emploie, ſoit bois, ſoit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif; tels ſont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, &c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le ſaule, le bouleau, le font plus doux. Il en eſt de même du charbon de ces deux différentes eſpeces de bois: & conſéquemment la nature des bois ou des charbons doit régler le feu; il faut proportionner ſon action ſur l'effet qu'il doit produire, c'eſt-à-dire, ſur la capacité de l'alambic, ſur les matieres qu'on diſtille, ſur la quantité qu'on en diſtille.

Il eſt ſenſible que plus l'alambic eſt grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matieres qui n'ont point été miſes en digeſtion, que pour celles que la digeſtion a déja préparées. Il faut plus de feu pour diſtiller des épices que pour des fleurs, plus pour une diſtillation d'eaux ſimples que pour une liqueur ſpiritueuſe, &c.

Le meilleur moyen de s'aſſurer du degré de feu néceſſaire, eſt de le régler ſur les matieres plus ou moins promptes à diſtiller, ce qui ſe fait de cette maniere: on ne quitte point ſon alambic, on écoute ce qui ſe paſſe dedans lorſque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit que l'ébul-

lition ſoit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de ſable.

Un Diſtillateur, après beaucoup d'expériences dans les différents cas, a acquis toute la connoiſſance néceſſaire à cet égard. Nous ne nous flattons pas de déterminer le point juſte, parcequ'on ne compte, on ne meſure, ni on ne peſe le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence aidée de l'expérience en tienne lieu, parce que chaque recette différe en quantité ou en qualité, & que c'eſt ſur leur plus ou moins de diſpoſition à ſe mouvoir qu'il faut ſe régler.

Tout étant ainſi réglé par rapport aux différens degrés de feu, nous allons parler de la façon de luter les alambics.

Luter un alambic, c'eſt fermer par quelque compoſition les jointures par leſquelles les eſprits pourroient tranſpirer.

Le lut eſt une compoſition de cendres communes bien criblées & détrempées avec de l'eau. On ſe ſert encore à cet effet de la terre glaiſe, ou de colle faite avec de la farine ou de l'empois. Son uſage, comme nous l'avons dit, eſt de fermer tout paſſage à la tranſpiration.

Le lutage eſt un des moyens les plus ſûrs de prévenir les accidens, parcequ'un alambic duquel rien ne tranſpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous venons de

donner ci-dessus le moyen de régler son action.

L'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage : le matras & le chapiteau s'unissent ensemble ; mais comme, malgré la justesse avec laquelle on auroit pu les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, & que la plus légere est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre ; & on a grand soin de ne pas quitter l'alambic que les esprits n'aient pris leur cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier lutage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudiere à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, ensorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement peut-on porter remede, lorsque le feu se met à un grand tirage ; & comme la chaleur fait fendre cette terre à mesure qu'elle seche, il faut l'humecter de tems en tems, & même en ajouter de nouvelle toutes les fois qu'il en est besoin.

On lute le serpentin comme l'alambic

au réfrigérant. La cornue se lute avec la terre glaise ; & comme on se sert aussi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les matieres qui y sont contenues ne se perdent pas, au cas que la cornue vint à fendre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre & de verre avec du papier & de la colle de farine, comme ci dessus. Après avoir expliqué dans ce chapitre de quelle conséquence il est de faire attention au degré du feu & au lutage ; pour prévenir les accidens, nous allons passer à un troisieme moyen de les prévenir, après avoir ajouté une courte observation sur les fourneaux portatifs. C'est que, pour prévenir la chute des alambics, qui ne sont jamais parfaitement assurés sur ces sortes de fourneaux, il faut faire placer un crochet au réfrigérant pour l'attacher au mur : de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.

CHAPITRE VII.

Des remedes qu'il faut apporter aux accidents lorsqu'ils arrivent.

QUELQUE essentiel qu'il soit de prévenir les accidens qui peuvent arriver en distil-

lant, comme il eſt impoſſible de prévoir tous les cas & d'obvier à tous, il n'eſt pas moins important d'indiquer les remedes qu'on doit employer pour en arrêter les ſuites lorſqu'ils arrivent.

Le point le plus eſſentiel eſt d'avoir du courage & de la préſence d'eſprit; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en plus irrémédiables.

1°. Si le feu eſt trop vif, il faut le couvrir, en obſervant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interrompoit le cours de la diſtillation, & rendroit l'opération plus difficile & moins parfaite.

2°. Dans le cas où les recettes brûleroient au fond du matras, ce qui s'apperçoit facilement par l'odeur, il faut ſur-le-champ éteindre le feu, parceque, perte pour perte, il faut toujours empêcher qu'elles ne s'enflamment à un point où il n'y auroit plus de remede.

3°. Si le feu prend aux recettes, le premier ſoin doit être de déluter promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec avec un linge mouillé, ainſi que le gouleau du récipient.

Enſuite il faut éteindre le feu; & ſi la flamme ſortoit à l'endroit du lutage, il faut ſerrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé qu'il faut toujours avoir, ainſi

ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4°. Si l'alambic est de terre & que les matieres brûlent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'alambic & jettez de l'eau dessus, jusqu'à ce que vous soyez assuré que le danger est passé; & pour plus de sûreté, couvrez-le encore d'un linge mouillé.

5°. Si, malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration, vous vous apperceviez de quelque chose pendant que les esprits prennent leurs cours, prenez vîte de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être, pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme, si elle avoit déja commencé.

6°. Si la chaleur décole le lutage, ou si quelque humidité le détrempe, ayez soin d'en remettre promptement un autre: ayez toujours près de vous, en ce cas, ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration étoit si violente que vous ne pussiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, & serrez fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits aient pris leurs cours. Si, malgré vos efforts, la transpiration continue, & que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher & éloigner

le récipient du feu, & retirez ensuite votre alambic le plus promptement qu'il sera possible.

7°. Observez, quand votre tirage sera fait, de déluter votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau, & de l'éloigner ensuite du feu, ensorte que les vapeurs qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.

8°. Observer enfin que, par-tout où il sera besoin de porter du remede, il ne faut porter ni feu ni lumiere, parceque les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose, & que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici, ne regarde que la conduite de l'alambic; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant, & regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Dès qu'on s'appercevra de quelqu'un des accidens ci-dessus, si les esprits ne sont point encore enflammés, on aura soin d'apporter, soit pour le lutage, soit pour la violence du feu, les remedes que nous avons dit précédemment.

Mais, si la flamme est dans l'alambic, voici les précautions qu'il faut prendre pour sa sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic qu'avec un linge mouillé sur la bouche & sur le nez, parcequ'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut observer en remédiant aux accidens, de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme ; car, sans cette attention vous en feriez couvert, & difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention, l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, & revenez lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté opposé à la flamme, & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit que vous fussiez vous même couvert d'esprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir, à tout événement, un drap mouillé dans lequel vous vous envelopperez. Le soin de sa conservation est un objet assez important pour ne devoir négliger aucune des précautions qui peuvent servir à échapper au danger.

Quand les accidens sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, & renverser l'alambic, & sur-tout n'en laisser approcher personne, moins encore des

gens qui ne ſont point au fait de ces ſortes de choſes.

Dans un accident déſeſpéré, comme ſeroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau-de-vie ; s'il en eſt tems encore, il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire eſt un tonneau, en bien fermer la bonde, ſans porter de lumiere nulle part autour du récipient, & abandonner le reſte, parce-qu'il ſeroit trop dangereux de s'expoſer aux flammes d'un grand tirage, & que la ſûreté du Diſtillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai cru devoir dire à mes Lecteurs ſur les accidens qui arrivent aſſez communément ; & j'eſpere que ceux qui profeſſent la diſtillation, y feront d'autant plus d'attention, que c'eſt la partie la plus eſſentielle de ce Traité.

CHAPITRE VIII.

Sur la néceſſité de rafraîchir ſouvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.

LE réfrigérent eſt une partie ſi eſſentielle à l'alambic, qu'à ſon défaut on ſe ſert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraî-

chir ceux qui, par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction, n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérent se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérent qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic se démontre d'elle-même pour les personnes qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau, à abbattre les phlegmes, à rafraîchir les esprits qui coulent dans le récipient, & qui le feroient casser s'ils étoient trop chauds, & conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin, sans rafraîchir les alambics, toute distillation devient impraticable, parceque les phlegmes monteront avec les esprits, & rendront l'opération inutile ou de peu de valeur, & que la fraîcheur seule de la tête de môre peut les abbattre.

Les alambics au bain-marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérens comme l'alambic ordinaire, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec une *serpilliere* ou linge mouillé. On emploie les mêmes choses pour rafraîchir le serpen-

tin ; mais il eſt très facile d'en conſtruire un qui puiſſe être placé dans un réfrigérent, tel que ſeroit celui ci.

A un matras ordinaire, appliquez & lutez un ſerpentin, qui ſoit un long canal d'étain, formant pluſieurs circonvolutions de même circonférence que le matras, pour lui donner peu d'élévation. Placez ce ſerpentin dans un réfrigérent dont la capacité ſoit proportionnée à celle de l'alambic : ſi ce réfrigérent, à cauſe de ſa capacité, peſoit trop ſur le col du matras, on peut le faire ſoutenir par un trépied de même circonférence que le baſſin même. L'extrémité du ſerpentin peut être un long bec pour rendre les eſprits dans le récipient. Cette conſtruction facile épargneroit la peine aux Diſtillateurs de le rafraîchir à chaque minute, & préviendroit d'autant plus ſûrement les accidens, que ſi le ſerpentin eſt bien lutté, on ne doit rien craindre que de la violence du feu à laquelle il eſt aiſé d'apporter remede.

Cet uſage donc eſt excellent par trois raiſons principales. La premiere eſt qu'en rafraîchiſſant les eſprits, il conſerve le récipient & obvie aux accidens qui réſultent de la chaleur, ainſi que nous l'avons dit précédemment.

La ſeconde eſt que, lorſque les eſprits n'ont qu'une chaleur modérée, il s'enſuit

qu'il y a beaucoup moins de transpiration, & que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur & de parfum qu'ils n'en auroient sans cette précaution.

L'expérience démontre que, lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Distillateur à luter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible, & que cette évaporation même dans les eaux simples, diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisieme enfin est que, le rafraîchissement des alambics contribue beaucoup à faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dite ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de môre abat les phlegmes; & dans le cas où le feu auroit été trop poussé d'abord, & où l'ébullition deviendroit trop forte, si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuoit, on aura soin de rafraîchir le couronnement, en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la nécessité de rafraîchir les alambics, & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid & du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération,

& à la perfection de la distillation, est un phénomeme assez curieux pour mériter l'attention des personnes qui aiment à s'occuper de cet Art.

CHAPITRE IX.

De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.

LA nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations, a deux avantages principaux, desquels nous allons parler dans ce Chapitre.

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que feroit le Distillateur sans cette précaution, & de prévenir l'altération de sa marchandise. Un exemple va rendre sensible ce que nous avons à dire sur cet article.

Supposons, 1°. qu'un Distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans l'alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie qui est en pure perte pour le Fabriquant, & qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendue, si quelque chose eût modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes soient fortes & sur-tout en grains,

ou fleurs de lavandes & plantes, &c. que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie; il faut nécessairement y laisser beaucoup d'esprits, ou les recettes brûleront, & par conséquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, & les esprits s'enflamment : accident qui arriveroit sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, & n'affoiblit pas les esprits; car dès que le feu met les recettes en mouvement, les esprits montent d'abord, & la liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvu qu'on observe de déluter l'alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les esprits de se consommer, & de cette façon le Distillateur ne perd rien de sa Marchandise. Sans l'eau, les esprits s'imbibant dans les matieres qui composent la recette, occasionneroient au

Fabriquant une perte réelle. Quant au phlegme, il est facile de connoître quand il monte, parceque la premiere goûte est nébuleuse, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient, par la blancheur qu'il y forme.

Au surplus, l'eau de-vie ainsi levée est meilleure pour la délicatesse du goût, par la raison que l'eau purge les esprits, & retient la plus grande partie de leur goût désagréable : le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en est point affoiblie, ainsi que nous l'avons dit précédemment ; d'où résultent les deux avantages que nous avons dit, le profit du Distillateur & la perfection de la liqueur. Passons maintenant aux différentes façons dont on distille.

CHAPITRE X.

Des avantages de chaque distillation en particulier.

Nous avons parlé en général au deuxieme chapitre des différentes especes de distillations : nous allons dans celui-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonstance on se sert des unes & des autres.

Pour distiller, il faut garnir son alambic

des recettes qu'on distille, & le mettre sur le feu ou dans des matieres propres à produire cet effet, ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on distille à l'alambic ordinaire au réfrigérent.

Cette maniere de distiller est la plus usitée & la plus prompte, & une des plus profitables, parcequ'elle coûte moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour distiller à l'alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur au goût que pourroient y avoir laissé les recettes précédentes, & la bien essuyer. Cela fait, on garnit la cucurbitte de la recette qu'on veut distiller, avec l'attention qu'elle n'excede pas la hauteur de la cucurbitte même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entiere, afin que les recettes aient assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou soupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut sur-tout bien essuyer, tant à cause de quelques goutes d'huile essentielle qui s'attachent le long du col du chapiteau, que parcequ'il arrive souvent que, lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste,

on perd une partie du parfum, & le plus exquis. Si on change de recette, crainte que votre alambic ne soit chargé d'huile essentielle, qui ne manqueroit pas de communiquer son goût à votre nouvelle recette; alors on garnit son alambic avec de l'eau simplement, & on distille; elle entraîne les parties huileuses, & met votre alambic en état de faire telle opération que l'on veut. On appelle ceci purger son alambic.

Ceci fait, on lutera avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris qu'on collera bien, & on le mettra aussi-tôt sur le feu; de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille.

Comme cet alambic distille à feu nud, l'opération en est plus prompte que de tous les autres. Il faut bien faire attention au dégré de feu, parceque chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems en tems l'eau du réfrigérent qui s'échauffe, & rafraîchir l'alambic en entier, si le cas l'exige, & sur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

La fraîcheur abbat les phlegmes, & les esprits en sont plus purs: le récipient est en sûreté, sans craindre l'évaporation des es-

prits au travers du lutage du bec avec le récipient.

Comment on distille au sable, & dans quel cas il faut s'en servir.

On distille au sable de deux façons; premiérement, en couvrant le feu avec du sable, ou des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution. Cette méthode est essentielle pour les digestions, elle est d'un grand usage pour la parfaite rectification des esprits au vaisseau de rencontre. Le sable est absolument nécessaire pour modérer l'action du feu lorsqu'il est trop violent, & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'alambic.

La seconde façon de distiller au sable, & qui est nécessaire dans plusieurs circonstances, est de prendre du sable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver; après l'avoir bien lavé, on le met au fond de l'alambic, de la hauteur d'environ trois doigts, on garnit ensuite la cucurbitte de la recette qu'on veut distiller. Cette maniere dispense de mettre de l'eau dans certains cas, où l'on n'en met point, comme pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, &c le sable qui en tient lieu les empêche de brûler; de même les grains qu'on voudroit distiller à l'eau de vie.

Quand l'opération sera faite, il faut

bien laver & nettoyer ce sable, de peur que le goût ou l'odeur qu'il auroit contracté ne se communiquât à une autre recette qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au bain-marie : avantage de cette maniere de distiller.

L'usage de distiller au bain-marie est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, & n'est sujette à presque aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nud.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, & de plusieurs choses de cette espece, sans mettre dans l'alambic ni eau ni eau-de-vie, il est absolument nécessaire de se servir du bain-marie; car dans toute autre distillation à feu nud, les recettes brûleroient.

Si l'on vouloit les distiller au sable, le feu détameroit l'alambic, & les recettes pourroient brûler encore.

Pour distiller au bain-marie, on se sert ordinairement d'un alambic de verre qu'on place dans une cuvette d'airain; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette on met d'ordinaire une petite couronne ou trépied sur lequel l'alambic

porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parceque l'eau en bouillant s'écarteroit sur les côtés, &, laissant le fond à sec, exposeroit les recettes à brûler.

L'usage du bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie; mais si l'on se sert d'un alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de sable, afin que la liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon aussi pour la rectification des esprits, à cause du danger de cette opération à feu nud.

Si la distillation étoit aussi prompte qu'à feu nud, il faudroit ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens, & de contribuer à perfectionner la marchandise.

Dans quel cas on doit se servir des alambics de terre & de verre : avantages & inconvéniens de leur usage.

Nous avons parlé au chapitre des accidens, des inconvéniens de l'alambic de terre : ce qui nous reste à dire, c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matieres d'odeurs fortes ou mauvaises, & qu'on ne s'en sert guere qu'une seule fois, à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité.

Comme cet alambic est très difficile à

conduire, nous n'en conseillons l'usage que dans le cas ci-dessus.

Comme on distille presque toujours à feu nud avec cet alambic, il faut avoir pour cela un fourneau où l'on puisse mettre du feu petit à petit, à cause des inconvéniens auxquels il est si sujet.

L'alambic de verre est d'une conduite d'autant plus aisée qu'il est toujours placé dans un bain-marie. L'usage en est pour les eaux de fleurs & les quintessences; il seroit le meilleur de tous si l'opération n'étoit un peu longue.

Comme cette sorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérent que difficilement, il faut mettre sur le chapiteau un linge mouillé, qu'on changera souvent pour le rafraîchir.

Il faut encore observer de ne pas mettre un récipient bien grand à cet alambic, à cause de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant soit peu, il seroit égal de le mettre plus ou moins grand, parceque de cette sorte le récipient pourroit être assez à plomb sur son trépied : on peut, & il est même d'usage de placer cet alambic sur une cuvette de sable qui tient lieu du bain-marie.

Avantages de la distillation au serpentin.

C'est à-peu près la même que celle de l'alambic ordinaire, si ce n'est que celle-ci

fait l'opération infiniment plus parfaite ; elle tient même lieu de rectification. La conſtruction que nous en avons donnée ſuffit pour inſtruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard ; car lorſque cette diſtillation eſt bien conduite, & qu'on a ſoin de rafraîchir le ſerpentin, la fraîcheur, outre les ſinuoſités de cet inſtrument, rend impoſſible l'aſcenſion des phlegmes, & conſéquemment les eſprits qu'on tire montent extrêmement purs & rectifiés.

Cet alambic eſt plus d'uſage parmi les curieux & les amateurs de la diſtillation que chez les Diſtillateurs, à cauſe de l'exceſſive longueur de cette opération ; & je ne conſeille de s'en ſervir que pour les liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des eſprits.

Avantages de la Diſtillation au Bain de vapeurs.

C'eſt à-peu-près la même que celle au bain-marie, & on l'emploie à-peu-près dans les mêmes circonſtances ; mais elle a ſur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Lémery, dans la premiere partie de ſon cours de Chymie, aſſure que le bain de vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoi qu'il en ſoit, l'uſage n'en eſt pas moins bon que celui du bain-marie ; quand

on diſtillera des eaux d'odeurs ou fleurs ; il faudra mettre du ſable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Dans quel cas on doit ſe ſervir de fumier, du marc de raiſins & de la chaux.

On ne ſe ſert ordinairement des matieres ci-deſſus que pour mettre les recettes en digeſtion, encore ne ſont-elles pas d'un grand uſage pour les Diſtillateurs, qui ne ſe ſervent à cet effet que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on ſe ſert de fumier, il faut prendre le plus chaud, c'eſt à dire, celui de cheval ou de mouton, & proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La chaux doit être vive ; & ſi la chaleur doit être plus modérée, on ſe ſert de chaux pulvériſée & expoſée à l'air pendant quelque tems, ainſi du marc de raiſin ; mais ce qu'il faut obſerver, c'eſt que, de quelque maniere qu'on ſe ſerve des trois que nous venons de dire, il faut obſerver que cette digeſtion ſe faiſe dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà ſur la diſtillation les différentes manieres de diſtiller ; ce que nous avons crû devoir dire, pour ne rien laiſſer ignorer à nos Lecteurs, & les mettre en état de choiſir, ſoit pour la préparation, ſoit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront

plus convenable aux circonstances où ils se trouveront.

CHAPITRE XI.

Ce qu'on distille.

CE chapitre feroit seul un Traité, si nous faisions une énumération exacte des parties qu'il embrasse; mais nous avons dit dans un discours préliminaire, & nous répétons ici, que nous ne sortirons pas des bornes de la distillation des eaux simples, des liqueurs, des odeurs & des essences.

Si nous remplissons notre objet à la satisfaction du Public, nous aurons encore sujet de nous louer d'avoir traité une partie toute neuve, & la seule qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le Distillateur s'exerce : ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices & les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur des fleurs, des eaux simples & des essences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

Des aromates, le Distillateur tire des esprits purs, des essences, des eaux simples, des odeurs.

Des épices; on tire des essences ou des huiles, pour parler comme les Chymistes,

on en extrait l'odeur & le parfum ; on distille aussi des esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits purs, & de quelques-uns, des huiles, comme de l'anis, du fenouil, du genievre, &c.

On tire des fleurs la couleur par infusion : on la tire encore par digestion dans l'eau de-vie & l'esprit de vin ; l'odeur s'extrait par la distillation en en tirant l'eau simple, on l'extrait par la distillation à l'eau de-vie & aux esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu, ou par digestion à l'eau-de vie & à l'esprit de vin, nous l'appellons, en termes de Distillateur liqueuriste, teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente, par infusion ou digestion ; leur goût s'extrait aussi par infusion & digestion ; mais il faut observer qu'il faut un tems limité pour cette opération, autrement le fruit en fermentant aigrit le jus On l'extrait aussi par la distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin.

On extrait des aromates, des esprits purs à l'alambic, des essences aussi par distillation, des odeurs, des eaux simples. On les distille en deux manieres ; la premiere, & à l'eau tout simplement, ou à l'eau-de-

vie : la seconde est de les rectifier à l'esprit, & pour lors, par la bonté & la supériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les plantes elles-mêmes & leurs fleurs : ce qui est encore meilleur.

Des épices, on tire des esprits & des quintessences huileuses ou spititueuses ; on en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit de vin, en mettant très peu d'eau ; on tire des huiles qu'on fait distiller *per descensum* & *per ascensum*, ou on en tire des quintessences spiritueuses, en pilant lesdites épices, & les faisant infuser dans l'esprit de vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles ; pour des eaux simples, on en extrait peu : ce sont sur-tout des esprits qu'on extrait des grains.

Quelques Distillateurs, par économie, distillent des grains à l'eau ; mais leur marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle où l'on fait la distillation aux esprits ; on en tire aussi des huiles au bain-marie ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici que les premiers élémens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce Traité les développeront à mesure que nous étendrons la matiere.

CHAPITRE XII.

Ce qui distille.

CE qui distille est esprit, ou essence, ou eau simple, ou phlegme.

Ces quatre définitions feront ce Chapitre, & nous ne l'étendrons pas plus loin. Ces définitions seront des principes qui viendront à chaque page de ce Traité ; & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il sera possible de leur donner, afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver par-tout, & pour ne pas nous répéter nous même à chaque instant.

Définition de l'Esprit.

Je ne suis pas moins embarrassé à la définition d'esprit, que les Chymistes ; mais je tâcherai de ne point embarrasser mes Lecteurs de notions obscures : je conçois les esprits comme les parties les plus déliées, les plus légeres d'un corps quel qu'il soit.

Tous les corps, sans en excepter aucun, ont des esprits en plus ou moins grande quantité.

Ces parties sont une substance ignée, & par sa nature disposée à un grand mouvement.

Cette portion subtile est plus ou moins

dispoſée à s'échapper à proportion que les corps ſont plus ou moins poreux, ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des eſſences.

On entend par eſſences dans la diſtillation, & comme je crois dans la Chymie, les parties huileuſes d'un corps. L'huile eſſentielle ſe trouve dans toute ſorte de corps, & eſt un des principes de leurs compoſitions ; au moins dans toutes mes opérations j'ai toujours remarqué qu'on en pouvoit tirer de tout ce qu'on diſtilloit. J'ai vu effectivement dans toutes mes diſtillations, à l'eſprit de vin près où j'aurois peut-être pu trouver quelque choſe, ainſi que dans toutes ſortes de matieres, fruits, fleurs, ſur-tout des aromates, & les épices mis en digeſtion, ſurnager ſur le flegme une ſubſtance douce & onctueuſe, & cette ſubſtance eſt de l'huile ; & c'eſt cette huile que nous appellons eſſence, quand c'eſt elle que nous voulons extraire ſpécialement.

Définition des eaux ſimples.

On entend par eaux ſimples, ce qu'on diſtille des fleurs & autres, ſans eau, eau-de-vie ou eſprit de vin : ces eaux ſont ordinairement une diſtillation flegmatique ; & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps dont elle eſt extraite,

& même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des flegmes.

J'appelle flegme les parties aqueuſes qui ſont partie de la compoſition des corps. Que ce principe ſoit actif ou paſſif, je laiſſe aux Chymistes ce point de doctrine. Je ne ſuis que Distillateur.

Il eſt eſſentiel pour tous les Artiſtes de cette profeſſion, de bien connoître ſa nature : beaucoup s'y trompent ; quelques-uns d'entre eux prennent pour les flegmes quelques gouttes blanches & nébuleuſes, qui tombent les premieres lorſque les recettes contenues dans l'alambic commencent à distiller : cependant c'eſt ſouvent le plus ſpiritueux des matieres qui diſtille, dont ils ſe privent gratuitement, & cela ne vient que de quelque humidité qui reſtoit dans le réſervoir ; au lieu que s'ils avoient obſervé de bien eſſuyer leur alambic, ils auroient vu que la premiere goute qui diſtille, auroit eu autant de brillant & de netteté que les dernieres, & c'eſt à leur perte qu'ils ôtent ces premieres goutes, qui ſont le plus ſpiritueux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention ; c'eſt que dans les matieres qui ſont miſes en digeſtion, les eſprits s'envolent les premiers au ſommet du

chapiteau ;

chapiteau, & que dans les recettes qui n'y ont point été mises, les flegmes précedent les esprits. La raison en est très physique & très simple, & se conçoit très facilement; la voici:

Dans les matieres mises en digestion, les esprits, aussi-tôt que l'alambic est échauffé, & que les recettes commencent à bouillir; les esprits, dis-je, comme la portion la plus légere des matieres qu'on distille, s'échappent & s'élevent au somme tdu chapiteau.

Dans les recettes qui n'ont point été mises en digestion, ces mêmes esprits étant retenus & impliqués dans les flegmes, sont moins disposés à s'échapper, ils ne peuvent pénétrer les flegmes qui les enveloppent; il faut donc que ces flegmes eux-mêmes, en se dégageant, leur fassent une route. Ces flegmes étant une partie aqueuse, & conséquemment fluide, se débarrassent & s'enlevent des premiers; c'est sur-tout dans les épices que vous l'observerez mieux que dans toutes les autres recettes, comme dans la canelle & autres: je crois cependant que, si la distillation se faisoit dans un alambic dont le soupirail fût long, ou dans un alambic au serpentin, les flegmes seroient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseroient le passage aux esprits; mais cela arrive toujours

dans la diſtillation à l'alambic au réfrigérent.

Si quelqu'un me fait chicane ſur cette obſervation, je ne lui répondrai que par l'expérience; c'eſt où je l'appelle. Je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourroit me faire; & dans tout ce Traité j'appellerai toujours, de tout ce qu'on me conteſtera, à l'expérience, & à l'expérience réitérée.

Une autre obſervation qui m'a prouvé cent fois ce que je dis ſur cet article, c'eſt que quelquefois, preſſé extraordinairement d'ouvrage, & n'ayant pas le tems de mettre les matieres que je travaillois en digeſtion, je les pilois : c'eſt où j'ai reconnu ce que je viens d'expoſer. Malgré cette préparation, & la trituration exacte des épices, la premiere diviſion étoit des flegmes, & la ſeconde des eſprits. Notez cependant que je ne parle ici que des eaux ſimples d'épices, & non des eſprits aux épices, ou d'eſprits d'épices tirés à l'eſprit de vin.

J'ajoute encore une remarque qui plaira ſans doute aux curieux, & même à tous ceux qui connoiſſent un peu la diſtillation, & ſur laquelle perſonne n'a encore rien dit, quoique je ne me flatte pas de l'avoir faite le premier : c'eſt que dans les recettes mélangées, telles que feroient celles où l'on feroit diſtiller des fleurs, des fruits & des

Épices ensemble, mises à l'alambic sans avoir été préparées par la digestion, l'action du feu enleve premiérement l'esprit des fleurs, ensorte que, malgré le mélange, ces esprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette discrétion faite, les esprits des fruits distillent, sans odeurs des fleurs ni goût des épices; enfin les esprits des épices viennent les derniers, sans odeur des fleurs ni goût des fruits: tout y est distinct; & j'invite ceux qui pourroient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque que j'ai faite sur les épices, c'est que, soit qu'elles aient été mises en digestion, ou qu'elles n'y aient point été mises, soit que les flegmes aient été enlevés avant les esprits, ou les esprits avant les flegmes; j'ai remarqué que les esprits avoient à peine le goût & l'odeur des épices dont ils étoient extraits, & j'ai toujours été obligé de mettre avec ces esprits des flegmes en plus ou moins grande quantité, pour donner aux esprits que j'avois tirés le goût & le parfum des épices sur lesquelles j'opérois, parceque ce sont les flegmes qui en ont le plus. Cette observation est absolument nécessaire, au moins je la juge telle; elle sera toujours satisfaisante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digestion est venu

souvent dans cet essai, je ne l'acheverai pas sans en dire un mot, & sans expliquer son utilité, & même la nécessité où l'on est de s'en servir dans plusieurs circonstances.

On dit que des matieres sont en digestion quand on les fait tremper dans un dissolvant propre, à une très lente chaleur, pour les amollir : cette préparation est nécessaire à plusieurs choses dans la distillation : elle procure aux esprits une issue plus facile des matieres qui les renferment.

Les digestions qui se font à froid sont les plus en usage, & du meilleur usage, parceque celles qui se font sur le feu ou dans des matieres chaudes, ôtent toujours quelque chose de la qualité & du mérite des marchandises, en ce qu'elles enlevent des esprits ; & on conçoit facilement que c'est une perte pour la qualité.

Quand on tire des essences, il faut préparer les matieres par la digestion : pour bien extraire les esprits & les essences des épices, la digestion est encore de nécessité absolue : elle entre enfin nécessairement dans nos principes, & en est un elle-même.

CHAPITRE XIII.

Quand on distille.

Pour remplir notre projet dans l'ordre que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque distillation : après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier qui suivra celui-ci, ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le passage à la chausse ; quand & comment, & pourquoi on se sert de l'un & de l'autre. Ce seront à-peu-près tous les principes de notre Traité.

S'il se rencontre dans la suite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes, ou quelque chose qui doive être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs trouvent ici tous les éclaircissemens qu'il nous sera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leur saison, à commencer par la violette ; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur que dans le tems qu'elle est dans sa force. Ce n'est ni le commencement où elle paroît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu ; ni le tems où elle commence à passer, où elle

en a perdu une grande partie & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller ou l'infuser : c'est en Avril, à Paris, que sa force est la plus grande, parceque la saison n'est jamais assez avancée en Mars pour que la violette puisse déja avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leur saison, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parceque les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum que lorsqu'il fait chaud, en observant de la cueillir de grand matin, avant que l'ardeur du soleil ait enlevé le meilleur du parfum.

Il faut pour les fruits les mêmes attentions que ci-dessus; mais il faut observer encore qu'outre que les especes de ceux qu'emploie le Distillateur sont toutes les meilleures & les plus fines autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures; & observer sur-tout qu'ils ne soient point gâtés, ce qui infailliblement feroit perdre quelque chose de la qualité & du prix des marchandises.

Les grains & les épices se distillent en tout tems; il n'est question pour ces matieres que d'un bon choix : c'est à ce choix

que les Diſtillateurs ſe trompent quelquefois ; auſſi eſt-il très facile de s'y tromper, à moins d'une connoiſſance toute particuliere. C'eſt dans la ſuite de ces Chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connoiſſances qui ſont néceſſaires pour ne pas ſe tromper dans le choix de toutes les matieres que les Diſtillateurs emploient le plus ordinairement, ſoit fleurs, ſoit fruits, ſoit épices ou aromates, pour leſquels encore il faut une connoiſſance exacte ; car quelques-unes ſe reſſemblent, comme l'aſpic & la lavande, la mélиſſe ou la citronelle, & encore pluſieurs eſpeces, qu'il faut ſavoir diſtinguer pour faire un bon choix.

CHAPITRE XIV.

Sur la filtration des Liqueurs & le paſſage à la Chauſſe.

FILTRER, c'eſt faire paſſer les liqueurs par quelque choſe de poreux, pour les dépouiller des parties qui obſcurciſſent leur brillant.

Rien n'eſt ſi fin que la liqueur qui vient de diſtiller, lorſque le Fabriquant fait attention ; mais le ſyrop & les couleurs les obſcurciſſent ; & pour les clarifier, on les paſſe.

Comme, après ce mélange, les liqueurs ne seroient ni potables, ni en état d'être exposées en vente, il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des liqueurs par le sable ou le papier gris s'appelle filtration; celui par le drap ou la futaine s'appelle le passage à la chaussé.

Malgré l'attention du Distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très souvent que quelques parties aqueuses s'enlevent avec les esprits; soit au commencement de l'opération dans les recettes où les flegmes montent les premiers, soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers; dans ces deux cas, il est presque impossible que cela soit autrement: & même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les flegmes montent d'abord; & on pourroit ôter du récipient cette premiere partie sans ôter beaucoup de parfums aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des épices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matieres, resteroit, si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des flegmes. Ainsi,

il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas. Quand, au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas, en supposant que l'on n'en mette précisément que la recette qui convient à chaque opération.

Mais, comme les flegmes rendent ordinairement les liqueurs un peu nébuleuses, on peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement les esprits distillés dans un autre récipient, la partie aqueuse étant plus pesante, reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, vous mettrez du coton dans un entonnoir, & vous ferez passer les esprits à travers ce coton, qui se charge des flegmes & mange leur blancheur. Il faut avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reste des parties flegmatiques qui peuvent demeurer dans la liqueur distillée, se perd par la force des esprits qui emporte la blancheur, quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quant aux liqueurs, l'eau, le sucre & les couleurs, ainsi que nous l'avons dit plus haut, obscurcissent entiérement la netteté & le brillant des esprits distillés, & laisseroient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les liqueurs ont autant besoin de plaire aux yeux qu'au goût, il est donc nécessaire de les débarrasser de

tout ce qui peut les obſcurcir & leur ôter cet éclat qui peut leur être ſi avantageux.

Pour filtrer les liqueurs par le ſable, il faut avoir une fontaine ſablée à cet uſage; il faut que le ſable en ſoit extrêmement fin: & quand il s'eſt chargé de quelques parties de ſucre, la liqueur paſſe extrêmement claire. Cette méthode ne ſert guere que dans le cas où le Fabriquant auroit une grande partie de liqueur de la même eſpece: & dans celui où l'on ſeroit obligé de ſe ſervir de la même méthode pour une autre partie de liqueur d'eſpèce différente, il faut laver le ſable avec tout le ſoin poſſible, de peur que la différence des goûts ne gâtât la ſeconde liqueur. L'embarras de laver le ſable chaque fois qu'on change de liqueur eſt une des raiſons qui empêchent le plus les Diſtillateurs de faire uſage de cette méthode, quelque bonne qu'elle ſoit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris eſt d'un uſage plus commode & plus ordinaire: on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas ou d'une gaze, ſur leſquels on met une feuille de papier à filtrer qui n'eſt pas collé. Pluſieurs perſonnes n'obſervent pas de mettre une gaze ſous le papier, & s'expoſent par-là à recommencer ſouvent la même opération, parce que n'étant point collé, & n'ayant d'ail-

ſeurs que fort peu de conſiſtance, il eſt ſujet à ſe déchirer. L'embarras de la premiere méthode, la longueur de cette ſeconde, ont fait préférer aux Diſtillateurs la méthode de ſe ſervir de la chauſſe dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier à l'un & à l'autre inconvénient; mais elle n'eſt pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t-il que les liqueurs ſoient aſſez fines, quand elles n'ont paſſé qu'à la chauſſe, pour être ſans nuages.

Cet uſage de la chauſſe a été trouvé ſi commode & eſt devenu ſi commun, qu'on ne ſe ſert d'autre choſe pour clarifier les teintures, les infuſions, & toutes les liqueurs indiſtinctement. Cependant, comme l'expérience démontre que les liqueurs qui ne ſont clarifiées que de cette façon dépoſent toujours, j'en reviens à conſeiller l'uſage de la filtration par le papier, comme la ſeule bonne méthode de dépouiller les liqueurs de tous nuages, & de ne ſe ſervir de la chauſſe que pour les ratafiats & les liqueurs communes.

On ſe ſert, pour faire les chauſſes, de drap de Lodêve, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap ſoit couſu exactement à l'ouverture. En haut on attache pluſieurs cordons pour la ſuſpendre, & on y verſe la liqueur

qu'on veut clarifier. Comme elle n'eſt jamais aſſez nette après la premiere filtration, on la repaſſe, & trop ſouvent les Diſtillateurs s'en tiennent à ce ſecond paſſage, ce qui fait que les liqueurs dépoſent toujours. Il faut répéter l'opération, juſqu'à ce qu'on ſoit ſûr de la parfaite netteté de la liqueur.

Pluſieurs Diſtillateurs, au lieu de drap de Lodêve, ſe ſervent de futaine ou d'autre étoffe, qui n'eſt pas plus ſerrée. Je regarde comme impoſſible que la liqueur puiſſe jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire de chauſſes, qui eſt moins en uſage, & qui cependant eſt la meilleure. Prenez du drap qui ſoit ſerré & fin : vous ferez une chauſſe, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins, de circonférence : vous fendrez le drap en deux parties, que vous coudrez ſéparément, de ſorte qu'elle ait la forme d'une culotte : vous prendrez enſuite une bouteille ordinaire, dont le fond ſoit percé ; & vous attacherez la chauſſe au col de la bouteille, en la liant fortement : la bouteille étant renverſée, tiendra lieu d'entonnoir à la chauſſe : vous placerez enſuite cette bouteille avec ſa chauſſe dans l'ouverture d'une cruche de grès, & vous verſerez votre liqueur dans la bouteille, qui

tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur, qu'on obvie à l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher exactement le fond de la bouteille.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches, soit fines, soit communes, vous choisirez le drap le plus fin qu'il soit possible & le plus serré; sans cela vos liqueurs ne seroient jamais bien nettes. Si ce sont des liqueurs colorées, telles que l'Eau Clairette, le Parfait Amour, l'Escubac, l'Huile de Venus, l'Eau Romaine, l'Archi-Episcopale, &c. dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs à cause des différentes matieres qui y entrent, vous pourrez employer, pour faire les chausses, du drap plus commun & moins frappé; afin que les chausses, qui se chargent & s'engraissent, laissent passer la liqueur, & qu'on ne soit pas obligé de les nettoyer souvent dans la même opération; ce qui ne pourroit arriver sans perte de tems, ou diminution de marchandises, soit en qualité, soit en quantité.

Il est un moyen d'abreger l'opération, & qui clarifie les liqueurs sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois; c'est de coller les chausses: voici la maniere de le faire.

On prend de la colle de poisson, qu'on coupe en petits morceaux; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude;

on a ſoin de la remuer juſqu'à ce qu'elle ſoit bien fondue ; on la laiſſe dans cet état, environ vingt-quatre heures.

Une obſervation, qu'il eſt eſſentiel de faire faire aux Lecteurs, c'eſt que dans le cas où l'on colle les chauſſes, il faut que la liqueur ſoit un peu plus forte en eſprits, à cauſe que la filtration étant longue : l'évaporation eſt plus conſidérable.

Pour coller la chauſſe, vous mettrez la colle fondue dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clarifier ; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetterez promptement ce mélange dans la chauſſe ; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la chauſſe, empêchera la liqueur de paſſer ſi promptement, & la rendra auſſi nette qu'elle pourroit être après pluſieurs filtrations ordinaires.

Si vous paſſez à la chauſſe des liqueurs fines, vous vous ſervirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous employerez des chauſſes d'un drap ſerré, & vous mettrez pour l'engraiſſer de la caſſonade dans le ſirop, dans cette proportion-ci ; une demie livre pour cinq pintes de liqueur, ainſi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poiſſon, vous en mettrez une demi once fondue & préparée, ainſi que nous l'avons dit, pour une grande chauſſe ; & pour les pe-

tites, environ deux gros; & vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

CHAPITRE XV.

De la fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'eau-de-vie.

Nous ne toucherons que légerement cet article, trop au-dessus de notre matiere; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quelques Auteurs qui l'ont traitée spécialement.

Lemery en donne une définition abregée, qui m'a toujours paru assez claire, & à la portée de tout le monde.

» La fermentation, dit-il, est une ébullition causée par des esprits qui, cherchant issue pour sortir de quelques corps, rencontrent des parties terrestres & grossieres qui s'opposent à leur passage, font gonfler & raréfier la matiere, jusqu'à ce qu'ils en soient détachés: or dans ce détachement, les esprits divisent, subtilisent & séparent les principes; en sorte qu'ils rendent la matiere d'autre nature qu'elle n'étoit auparavant.

» Quoiqu'il y ait, poursuit-il, quelque

» différence entre l'effervescence & la fer-
» mentation, comme nous l'avons dé-
» montré, néanmoins on confond ces
» sortes d'ébullitions, & l'on ne fait point
» de scrupule de les prendre l'une pour
» l'autre *.

M. Macquer, en d'autres termes, dit à peu-près la même chose : On entend par fermentation un mouvement intestin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel résulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaison de parties.

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres & aqueuses, une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales & animales, sont susceptibles de fermentation, parcequ'elles ont toutes les principes ci-dessus, en proportion convenable : quelques-unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise ; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui different entr'elles par les produits qui en résultent. La premiere produit les vins & autres liqueurs spiritueuses : on l'ap-

* Explication préliminaire des Termes de Chymie, *pag.* 65.

pelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisieme est un Sel alkali, non fixe & même très volatil : on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeroient par ces trois états successivement ; si on les abandonnoit à elles-mêmes.

Le suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes especes, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matieres les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles ; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties ; ce mouvement occasionnera un petit sifflement ; & il augmentera peu à peu, au point qu'on verra les parties grossieres de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & se mouvoir en tous sens, & être jettés à la superficie ; quelques bulles d'air se détachent ensuite de tems en tems, & la liqueur acquert une odeur piquante & pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs ſont malfaiſantes ; il faut éviter, autant qu'il eſt poſſible, de les reſpirer trop long-tems.

Quand la liqueur a fait à-peu-près tous ſes premiers efforts, on ſcellera le vaiſſeau, parcequ'elle paſſeroit au ſecond degré, & enfin à la putréfaction, ſi on les laiſſoit travailler plus long-tems. Ce qui reſte des parties groſſieres ſe précipite au fond : la liqueur, qui avant ce premier degré de fermentation, n'étoit que douce & ſucrée, acquert une ſaveur agréable & piquante, mais ſans acidité.

C'eſt de cette liqueur, qu'on en tire une ſeconde, vraiment ſpiritueuſe, inflammable, légere, pénétrante, & d'un blanc jaune, agréable à la vue & au goût ; cette liqueur eſt l'eau-de-vie. Quelque ſpiritueuſe que ſoit cette liqueur, il reſte encore beaucoup de parties aqueuſes & flegmatiques ; on l'endépouille en la diſtillant, & on l'appelle eſprit-de-vin. L'eſprit-de-vin reſtant encore chargé de quelques-unes de ces parties flegmatiques, on le diſtille une troiſieme fois, & on l'appelle eſprit rectifié : s'il eſt rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle eſprit ardent. Toutes les ſubſtances ne ſont pas ſuſceptibles des trois degrés de fermentation ; quelques-unes n'éprouvent que le ſecond, d'autres que le troiſieme. Ce que nous

avons dit des trois degrés dans un même sujet, suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou troisieme fermentation, les éprouve toutes ; mais qu'elle passe si rapidement par le premier, pour aller au second ; ou du premier & second, pour aller au troisieme, qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier degré, qui est proprement une désunion totale des principes.

C'est ainsi que j'ai réduit sommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation ; c'est tout ce qu'il en faut pour notre partie, où il suffit de faire comprendre ce phénomene, principe de toute distillation.

On peut voir par ce que nous venons de dire, que toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse, en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en portion suffisante. Ainsi les fruits, comme le raisin, les pommes & les poires, le bled & autres semences farineuses, le genievre, le sucre, &c. sont les matieres les plus susceptibles de cette fermentation, & conséquemment les plus propres à donner de l'eau de-vie.

Le raisin est de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, & qui donne la meilleure qualité : on en tire

d'une infinité de choſes ; & il eſt ſans doute pluſieurs ſubſtances ſur leſquelles on n'a point encore fait d'eſſais, qui en donneroient peut-être une bonne quantité. Un Diſtillateur trouve par-tout des matieres du reſſort de ſon art.

Nous allons dire dans le Chapitre ſuivant de quelle façon ſe fait l'eau-de vie, & indiquer les matieres les plus propres à cette fabrique.

CHAPITRE XVI.

De la maniere de faire l'eau-de-vie : les boiſſons propres à cette fabrique : la lie & le marc du vin.

L'EAU-DE-VIE eſt la baſe de preſque tout ce que fait le Diſtillateur. Sa fabrique eſt d'ordinaire étrangere à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer ſans honte comment elle ſe fait : peut-être même ſeroit-il plus avantageux aux Diſtillateurs, ſi le commerce des liqueurs n'étoit pas ſuffiſant pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit, il faut connoître les qualités des vins, & les climats. Ceux qui ne peuvent pas aſſez s'en rapporter à leur goût, pourront faire un eſſai ſur quelques pieces de vin, & juger par ce qu'elles auront rendu, du bénéfice

qu'on pourra faire sur une partie plus considérable, & sur la fabrique.

Quand on doit distiller une partie considérable de vin, il faut d'abord visiter la chaudiere, & s'assurer, autant qu'il est possible, qu'elle ne transpire par aucun endroit. Si la chaudiere est neuve, il faut, avant que de s'en servir, faire bouillir dedans autant d'eau que vous mettriez de vin si vous opériez, pour ôter le goût de l'étamure, qui en donneroit infailliblement un mauvais à l'eau de vie. Si elle n'est pas neuve, il suffira de la bien laver avec de l'eau nette : il reste toujours un petit goût d'airain, mais il se perd dans un grand tirage & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudiere aura été bien rincée & bien essuyée, vous la remplirez de vin, jusqu'aux deux tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition ; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau, que vous luterez exactement ; & vous disposerez le réfrigérent, de façon que le bec passe au travers. Vous ferez ensuite provision d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. Toutes ces précautions étant bien prises, vous commencerez par faire un grand feu sous la chaudiere pour la faire bouillir ; & quand elle sera en bon train, vous aurez soin de le diminuer peu à peu

pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vu au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, vous mettrez, pour le second tirage, un récipient qui puisse contenir à-peu-près la même quantité, pour n'être pas toujours dans l'incertitude s'il en reste peu ou beaucoup, & pour ne pas perdre de la marchandise en n'en tirant pas assez, ou la gâter en en tirant trop; de sorte que si le vin rend un sixieme au tirage, & que le tirage soit de six pieces, le récipient doit contenir un muid; s'il rend un peu plus, on garde le reste pour le repasser dans un second tirage. Il est naturel de passer deux fois l'eau-de-vie pour lui donner une bonne preuve.

Les grains & semènces farineuses, ainsi que nous l'avons dit ci-devant, sont propres à faire de l'eau-de-vie: voici ceux dont on fait usage plus communément; le froment, l'orge & tout autre bled, le geniévre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroser le bled, soit froment, soit orge. On l'arrose plusieurs fois, pour le disposer à germer; ensuite on l'étend pour le faire secher. Lorsque le bled commence à germer, on l'écrase à moitié; ensuite, on le met dans une cuve, ou une chaudiere, avec de l'eau morte, c'est-à-

dire, de l'eau qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant : quelques personnes au lieu de faire bouillir de l'eau, ainsi que nous l'avons dit, en mettent dans une grande auge de pierre, exposée au Soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de suite : cette méthode est excellente, lorsqu'on en a une grande partie à faire. On met ensuite le grain à demi écrasé dans cette eau morte, qui le dispose bientôt à la fermentation ; & quand ce grain infusé a acquis la force spiritueuse requise, on le distille ; & on en tire de l'eau-de-vie.

Notez que l'eau-de-vie de grains a besoin d'être passée deux fois, la premiere auroit trop de flegmes, & la seconde sera très spiritueuse.

On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrase à moitié, on les met ensuite dans un vaisseau, le marc & la liqueur ensemble ; ils fermentent & acquierent une qualité vineuse : & c'est de cette liqueur qu'on tire l'eau de-vie.

En Savoie, on tire de l'eau-de-vie du jus de cerise.

On en tire pareillement du geniévre : on l'écrase comme les grains ; on met avec le grain un peu d'eau, seulement pour le disposer à la fermentation ; & quand il est parvenu au degré qu'on desire,

on le presse pour en exprimer la liqueur: & c'est de cette liqueur ou jus que se fait l'eau de vie de geniévre.

On en tire aussi de la bierre, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Isles de l'Amérique, de Madere & de Canarie, où croît le roseau qui porte le sucre; on met en fermentation le suc qui sort de ce roseau, & ayant acquis le degré de fermentation nécessaire, on le distille & il en vient une eau-de vie, qu'on appelle en ce pays le Taffia.

Plusieurs autres substances, par la même préparation, pourroient donner le même produit; mais la petite quantité qu'on en tireroit ne seroit pas suffisante pour indemniser le Distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons au choix des différens vins, pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs, celle qui rend la plus grande quantité d'esprits, & la meilleure qualité, l'expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire; chaque terroir, chaque climat, chaque espece de raisin varie pour la quantité & la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des raisins qui ne sont bons que pour manger; d'autres qu'on fait sécher, tels que sont ceux de Damas, de Corinthe, de Provence & d'Avignon;

d'Avignon ; ceux-là ne sont pas propres à faire du vin. Le verjus n'est propre qu'à confire.

Il y a des vins très propres à brûler, d'autres qui le sont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force : les vins d'Orléans & de Blois rendent encore davantage : mais les meilleurs, sont ceux des territoires de Coignac & d'Andaye, qui sont cependant du nombre des moins potables du Royaume : au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne, qui sont d'un goût très fin, y sont très peu propres, parcequ'ils rendent très peu au tirage.

Observons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muscats, ceux de Saint-Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très peu d'eau-de-vie au tirage : ce qui reviendroit au Fabriquant à un prix quatre fois au dessus de celui qu'il pourroit la vendre. Celle qu'on en tire est très bonne, comme liqueur simple, parcequ'elle conserve toujours la qualité liquoreuse & le goût des vins dont elle est tirée ; mais en vieillissant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plaît pas à toutes sortes de personnes. Il plaît assez

aux étrangers ; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la distillation, est de tirer parti, au profit du commerce, des choses même qui paroissent n'avoir nulle valeur, comme de la lie & du marc de vin.

Pour distiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de sable au fond de la chaudiere, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût ; & observer surtout de ne pas pousser le feu aussi vivement qu'on le pousse, lorsqu'on fait brûler simplement du vin. La conduite au reste est à peu-près la même dans l'une & l'autre fabrique ; & les attentions à prévenir les accidens doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut distiller le marc de vin il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudiere, qui sera soutenue par un trepied, d'environ un demi pied de hauteur : il faut que cette planche soit percée comme une écumoire ; on mettra ensuite de l'eau dans la chaudiere à la hauteur d'un demi pied, de sorte que l'eau passe la planche d'un travers de doigt : ensuite vous mettrez le marc de vin sur la planche, & vous pousserez le tirage à grand feu. Si le marc n'a pas été extrêmement pressé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle sera au contraire infé-

rieure si le marc l'a été davantage.

Les Vinaigriers tirent aussi partie de l'une & de l'autre pour faire du vinaigre.

CHAPITRE XVII.

De l'esprit de vin, simple & rectifié.

On appelle esprit de vin simple, une partie d'eau-de-vie distillée, & de laquelle on a tiré la partie flegmatique qui lui étoit restée après la premiere distillation, & c'est ce qu'on appelle esprit de vin simple. On appelle esprit de vin rectifié cet esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic, pour le débarrasser autant qu'il est possible de toute la partie flegmatique, qui peut être restée après les distillations précedentes. Enfin, on appelle esprit ardent, celui dans lequel après plusieurs rectifications il ne reste plus aucune partie aqueuse ou flegmatique. L'esprit de vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs, ainsi il est essentiel de savoir le distiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau-de-vie; mais cette quantité d'esprit de vin qu'on en tire differe souvent, elle est toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. C'est au Distillateur à

faire attention lorſque la partie flegmatique commence à s'enlever, ce qui s'apperçoit aiſément par la couleur blanche, qui diſtingue les flegmes de la partie ſpiritueuſe.

La rectification des eſprits étant une opération plus délicate, demande auſſi d'être diſcutée un peu plus profondément. Nous avons dit, que rectifier des eſprits c'étoit repaſſer l'eſprit de vin à l'alambic. La méthode la meilleure dans cette opération eſt celle-ci : quand on a tiré l'eſprit de vin ce qui doit être à peu-près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie relativement à ſa force, on ôte de l'alambic ce qui y reſte, & l'on remet dans la cucurbite la partie diſtillée, à laquelle on fait la même choſe que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'eſſaie en en faiſant brûler un peu dans une cuillere ; quand le feu eſt éteint on juge par l'eau qui reſte, à quel point l'eſprit de vin eſt rectifié : ſi l'on juge qu'il ne ſoit point encore porté à la perfection où on le ſouhaite, on procede de même que ci-deſſus, & on le repaſſe une ſeconde ou troiſieme fois à l'alambic, juſqu'à ce qu'il ſoit au dégré qu'on deſire.

La rectification des eſprits eſt la plus dangereuſe opération de la diſtillation, celle par conſéquent qu'il faut ſuivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la

marchandise, que par rapport à la personne du Distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit sur les accidens dans trois ou quatre chapitres regarde principalement la rectification des esprits. C'est surtout dans celle-ci qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'alambic, & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au Fabriquant, s'il veut prévenir des accidens auxquels il est très difficile de remédier en cette partie.

L'esprit de vin rectifié selon la façon que nous venons de dire est fort brillant, & s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus sûre est le bain marie, ou celui de vapeurs pour éviter le danger; & celle dont on se sert le plus ordinairement est de rectifier à feu nud, elle est aussi la plus dangereuse. La meilleure, mais la plus longue est celle de rectifier avec un alambic au serpentin.

Quand on veut donner le dernier degré de perfection à l'esprit de vin rectifié, il faut le mettre après la rectification sur un feu de sable dans un vaisseau de rencontre. Voilà sur la rectification des esprits ce qu'on doit observer, & ce qu'on en peut dire : il nous reste à parler du choix

& des preuves de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin, tant simple que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre suivant.

CHAPITRE XVIII.

Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Esprit de vin, tant simple que rectifié

LA connoissance des choses qu'on emploie doit être de tous les états : ainsi il seroit honteux à un Distillateur de ne pas connoître ou de ne pas savoir choisir ce qui fait le fond de son commerce. L'eau-de vie est son principal objet ; la connoissance par conséquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie je rapporte celles-ci comme les plus ordinaires & les plus sûres : il faut d'abord examiner si elle est bien nette & bien brillante ; si elle n'est ni trop blanche ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en verser dans un verre, observer si elle petille, si elle mousse, & si la mousse en s'abbatant laisse sur l'eau-de-vie des vésicules, & si ces vésicules y restent long-tems. Si les vésicules tiennent, & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités que nous avons dites, on en peut juger avantageusement.

Une ſeconde preuve eſt de prendre du papier qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : ſi l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, vous pouvez décider que l'eau-de-vie eſt plus flegmatique qu'elle ne doit l'être ; car l'humidité qui s'étend, n'eſt autre choſe que la partie aqueuſe.

Une troiſieme preuve c'eſt de verſer un peu d'eau de-vie dans le creux de la main & de frotter : ſi elle ſe deſſéche promptement, l'eau-de vie eſt ſpiritueuſe ; s'il reſte de l'humidité, elle eſt à coup ſûr très flegmatique.

La meilleure façon d'en juger c'eſt d'être un peu gourmet en cette partie : le goût décide mieux encore que toutes les preuves ci-deſſus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui ſe défient de leur goût peuvent ſe ſervir des preuves ci-deſſus.

La meilleure enfin & la plus ſûre eſt d'en diſtiller. Lorſqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, par ce qu'elle rend au tirage, du prix qu'on y peut mettre. Quantité de perſonnes ſe laiſſent prévenir par la couleur, & décident de la bonté ſur l'apparence ; mais ils ignorent que cette couleur jaune eſt ſouvent l'effet d'une teinture que lui donne le Marchand. Ceux qui ſe connoiſſent en cette

partie ne se laissent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très équivoque, comme elle l'est en effet : ils lui préférent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle soit nette & brillante, lorsqu'il est question de distiller, parceque l'eau de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail préferent l'eau de-vie vieille & plus ambrée, parcequ'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette derniere rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il est très facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle de celle qui ne l'est pas ; l'eau-de-vie de vin, de celles qui sont faites de grains ou avec d'autres boissons, ou avec la lie & le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains ou d'autres boissons que le vin, sont âcres & moins spiritueuses ; celles de lie & de marc de vin ont d'ordinaire un goût de feu & même d'empyreume.

La preuve des esprits simples consiste seulement à en brûler, & on juge, par ce qui reste, de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés sont de plusieurs sortes : quelques personnes jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains qui demeurent très seches le moment d'après, si les esprits sont bien recti-

fiés ; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier, & l'approchant d'une chandelle, les enflamment : si le feu des esprits brûle le papier ou le coton, on est sûr de leur perfection ; s'ils ne brûlent pas, ils sont flegmatiques ; car c'est l'humidité qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler : la preuve la plus sûre est de mettre le feu à une cuiller où vous aurez mis l'esprit de vin, & si tout se consomme, qu'il ne reste aucune humidité, pour le sûr votre esprit est de toute qualité. Voilà, sur les différentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin, tant simple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, & ce qui est le plus en usage.

CHAPITRE XIX.

De la connoissance & du choix des Fleurs qu'on emploie dans la Distillation.

LES Distillateurs emploient les fleurs de deux manieres : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du safran, de la fleur d'hyacinthe, de la giroflée & autres : ou pour en distiller le parfum, comme sont la rose, l'œillet, le jasmin, la violette,

la jonquille, la tubéreuſe, les fleurs des plantes aromatiques, comme celles du thim, du romarin, du baſilic, de l'aſpic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférans, comme celles de l'oranger & autres.

Il eſt eſſentiel aux Diſtillateurs de ſavoir choiſir les fleurs qu'ils emploient, & de les employer dans le temps qu'elles ſont dans leur force : la regle générale pour cette partie eſt de les cueillir toujours avant le lever du Soleil, lorſque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parceque la chaleur l'enleve, enſorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour a ſûrement beaucoup moins d'odeur que celle qui l'eſt le matin.

Il faut ajouter encore qu'il eſt des fleurs, comme la violette, qu'on trouve dans deux ſaiſons; mais la violette printaniere eſt toujours la meilleure : la violette ſimple qui croît dans des endroits expoſés, eſt préférable à celle qui vient à l'ombre : la violette ſimple eſt préférable pour l'odeur à la violette double; cette derniere eſt préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on diſtingue celles dont on extrait le parfum par la diſtillation, pour les liqueurs de goût; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premieres

ſont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût & la teinture violette; l'œillet, la giroflée, dont on extrait auſſi des teintures avec le parfum; la tubéreuſe, la jonquille, le jaſmin, la fleur d'orange, dont on diſtille de l'eau ſimple une quinteſſence qu'on appelle autrement Néroly, qu'on emploie en ratafia dont on fait des confitures ſéches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeur ou de ſanté, il y en a pluſieurs dont on tire l'huile eſſentielle ou la quinteſſence, telles ſont la roſe, la fleur d'orange, la lavande, &c. deſquelles on peut tirer la quinteſſence qu'on emploie au défaut de la fleur, lorſque celle-ci ne ſubſiſte plus.

Il eſt encore eſſentiel au Diſtillateur de diſtinguer celles qui ſe reſſemblent, telles ſont l'aſpic & la lavande, celles des fruits à écorce, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, & dont un homme ſans expérience confond les quinteſſences, à cauſe de quelque reſſemblance d'odeur.

Il ne l'eſt pas moins de ne pas prendre indifféremment toutes ſortes de fleurs, pour extraire les teintures; telles fleurs ont en effet une couleur très brillante, & donneroient la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parcequ'elles ſont de mauvaiſe odeur, ou donneroient

un mauvais goût. Mais quelque bonnes, à cet usage, que soient les fleurs dont nous avons parlé, on verra dans le chapitre sur les couleurs & les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parceque les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier, lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, & de la réussite desquels on peut s'assurer par ce que l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il saura toujours tirer parti de ce qu'il trouvera, & qu'il le saura toujours embellir & perfectionner.

CHAPITRE XX.

De la connoissance des fruits.

Les fruits qu'emploient les Distillateurs sont de plusieurs sortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noyaux & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédrat, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, sont excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert des zestes de ces différens fruits,

pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus. Mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans le pays, où ces fruits ont pris naissance; parceque, outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coutent dans ce pays ci en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix qu'on doit en faire aux chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamotte est plus ordinairement employée dans les eaux d'odeur, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pepins, les Distillateurs en emploient fort peu, excepté la pomme de reinette, la poire de rousselet & le coin. On fait du ratafia de ces trois fruits; mais la poire de rousselet se confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coin, comme il est propre à la fermentation spiritueuse, on peut distiller l'eau spiritueuse qu'il rend par la fermentation: & l'esprit de cette eau, ou liqueur vineuse, s'emploie avec succès à une liqueur, qui auroit acquis toute la finesse du goût de ce fruit, & la qualité bienfaisante qu'on lui onnoît pour l'estomach.

On se sert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia: on en fait

encore un ratafia double ou hypothéque ; qui acquiert en vieilliſſant une perfection inconcevable.

On ſe ſert des fruits à noyaux pour le ratafia ; tels ſont les cériſes, les prunes, les abricots, les pêches, ces quatre eſpeces ſe confiſent à l'eau-de-vie. Il eſt encore d'autres fruits, que les Diſtillateurs emploient pour les ratafias & les ſyrops ; tels ſont la fraiſe & la framboiſe, qu'on emploie dans pluſieurs ratafias, pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mures & les framboiſes pour colorer les ratafias, ainſi que les meriſes. On fait du ſyrop avec les mures & les groſeilles, qui eſt fort agréable au goût, & dont on fait uſage pour les malades.

Les fruits à coque ſervent auſſi dans le commerce de la Diſtillation à pluſieurs uſages. On fait du ratafia de noix, & on confit ce fruit à l'eau de-vie, lorſqu'il eſt encore tendre.

On ſe ſert des amandes pour l'eau de noyau, on tire de ce même fruit, ainſi que des noiſettes, & de la noix de ben, des huiles pour les eſſences parfumées.

On ne parle ici que de ceux dont les Diſtillateurs ſe ſervent le plus communément : il en eſt beaucoup d'autres, qu'on pourroit employer avec autant de ſuccès. Il ſuffit d'avoir indiqué ici l'uſage qu'on en

fait : c'est aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût; mais la méthode, & les procédés que nous donnons, serviront toujours pour diriger les opérations.

CHAPITRE XXI.

De la connoissance des plantes aromatiques & vulnéraires.

On appelle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces Plantes conservent cette odeur long-tems après qu'elles sont cueillies, même quand elles sont desséchées.

On appelle plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des plantes vulnéraires, que parceque nous donnerons, dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, & sur-tout celles de l'eau d'arquebusade. Les plantes aromatiques & vulnéraires sont en grand nombre; mais nous n'entrons pas dans ce détail, nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus

d'uſage, comme la meliſſe, le romarin, la lavande, l'aſpic, la marjolaine, la ſauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulneraires, on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

On tire des plantes aromatiques des eaux d'odeur, qui ſont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau, & dont on ſe ſert habituellement dans les évanouiſſemens. On en tire auſſi des quinteſſences, qui tiennent lieu des plantes mêmes, dans les ſaiſons où l'on n'en trouve plus.

On diſtille les aromatiques en deux façons; ou à l'eau, pour en tirer des eaux ſimples; ou à l'eſprit-de-vin, pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contribuent à la ſanté, en contribuant à la propreté du corps.

Les meilleurs vulneraires qu'on puiſſe employer, ſont ceux qui nous viennent de la Suiſſe. On envoie ordinairement ces plantes ſeches, feuilles & fleurs; mais elles conſervent aſſez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les plantes vulnéraires dont on ſe ſert pour l'eau d'arquebuſade, viennent toutes en France; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'eſt ſur-tout dans le tems qu'elles ſont en fleurs, qu'il faut en faire uſage. On les diſtille à l'eau ſimple; mais celles qui ſont diſtillées à l'eſ-

prit-de-vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des plantes aromatiques entrent dans le pot pourri; on s'en sert aussi pour les sachets de senteur. La régle générale, est de les employer dans leur force, & de les cueillir, comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les plantes, tant aromatiques que vulnéraires, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux chapitres qui en parlent.

CHAPITRE XXII.

De la connoissance des Epices & des Grains.

LE grand usage qu'on a fait de tout tems des Epices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus seul qu'on en a fait, les a rendu dangereuses.

Le Distillateur emploie les épices dans beaucoup de parties de son commerce; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le girofle, la canelle, la muscade & le Macis.

De ces quatre especes on tire des esprits par la Distillation, des teintures par infu-

ſion, & des huiles eſſentielles, comme nous le dirons ci-après : elles entrent auſſi dans les recettes de pluſieurs eaux d'odeur, & ſur-tout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne ſe pas tromper dans le choix des épices : cette connoiſſanſance eſt d'autant plus eſſentielle, qu'elles entrent dans la plupart des liqueurs de goût.

Ce que nous en diſons ici en paſſant, n'eſt que pour la chaîne des connoiſſances préliminaires que nous nous ſommes propoſé de donner avant de paſſer aux opérations de la diſtillation, & afin de ne rien omettre des choſes qu'il eſt eſſentiel de ſavoir avant d'opérer.

Il ne nous reſte, pour achever cette eſpece d'Introduction à la Diſtillation, que de dire un mot ſur les grains qu'on emploie ordinairement, ſans entrer dans aucun détail, & ſimplement pour les annoncer.

Les grains les plus connus dans la diſtillation, ſont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, le geniévre, l'aneth, le céleri & le perſil, le chervis, le carvi, la carotte & autres. On en extrait l'eſprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût. On en tire l'huile eſſentielle, on fait des infuſions, telles que le ratafia de

vespétro ; ou ratafia des sept graines.

Le caffé est d'une espece si excellente, que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue & séparément.

C'est sur les principes que nous avons établis, que nous allons procéder dans le cours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs, ensuite par les plantes aromatiques & vulneraires, de là nous passerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines, & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs, les essences, les syrops, les ratafias & les infusions.

CHAPITRE XXIII.

De la Fleur d'orange.

L'ORANGER est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès ; mais les pays où il croît naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal, Malthe, l'Italie. Il en croît dans d'autres Pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante & très agréable à l'odorat & au goût.

Il faut prendre garde de ne pas vous tromper dans le choix des fleurs ; celle de bergamottier est plus belle & moins bonne que la véritable fleur d'orange : on

le diſtingue à la fleur, qui eſt plus forte, le parfum moins agréable, le haut a un peu de rouge.

Ayez de la fleur d'orange fraîche, cueillie après le lever du Soleil ; mettez la feuille & le cœur de la fleur ſans l'éplucher, dans la cucurbite, avec de l'eau ; vous mettrez votre alambic ſur le feu, en obſervant bien les regles de la diſtillation. A feu nud, il faut un feu plus violent que quand on diſtille à l'eau-de-vie, parceque l'eau étant plus peſante & point ſpiritueuſe, elle monte plus difficilement, & ne peut même monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parceque ſi on en tiroit trop, la fleur s'attacheroit au fond de la cucurbite, brûleroit & gâteroit ce qui eſt déja tiré ; ſi on en tiroit moins, on perdroit ce qu'on en pourroit tirer de plus. Rafraîchiſſez toujours votre réfrigérent, cela donne de la qualité à votre diſtillation, & conſerve l'odeur : les épluchures même peuvent ſervir ; on peut les employer, & l'eau de fleurs d'orange n'en ſera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleurs d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau, pour en tirer deux pintes, ou deux pintes & demi-septier au plus, en observant ponctuellement les regles de ce Chapitre.

Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire l'eau de fleurs d'orange simple: voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, & le Néroly.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain marie: on met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau sans y mettre ni eau ni eau-de-vie; l'alambic étant garni on le met sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs: c'est ce qu'on appelle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'alambic autant de fleurs qu'il en pourra tenir jusqu'au couronnement; & lorsque l'alambic est dans le bain la chaleur l'amortit petit à petit, la fond, & commence à bouillir: c'est dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche cueillie après le lever du soleil dans le beau tems s'il est possible; il ne faut se servir que des feuilles qui composent la couronne; il faut encore

choiſir les fleurs les plus épaiſſes, parce qu'elles rendent davantage à la diſtillation ayant moins de coton; il faut pouſſer le feu parceque cette diſtillation eſt plus longue qu'à feu nud, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite; mais ſur-tout il faut rafraîchir ſouvent, ſi vous voulez que votre eau ait une bonne odeur. Avec l'eau double de fleurs d'orange le Néroly viendra ou quinteſſence de fleurs d'orange. Comme cette quinteſſence eſt la partie huileuſe, elle ſurnagera. Ce Néroly eſt d'abord de couleur verte, mais après quelques jours il devient rougeâtre; pour le ſéparer avec facilité de l'eau double il faut renverſer la bouteille; l'eau double de fleurs d'orange coule la premiere, & le Néroly vient enſuite: voilà la façon de faire l'eau de fleurs d'orange double, & comment on en ſépare le Néroly ou quinteſſence. Cette eau eſt parfaite, & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choſes auxquelles on en mêle. Mais le Néroly eſt bien encore au-deſſus de cette eau double on n'en peut pas faire comparaiſon; un demi-poiſſon de Néroly fait plus d'uſage qu'une pinte & plus d'eau de fleurs d'orange double; c'eſt un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'o-

range le goût qu'on avoit autrefois, il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prît jamais, c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger ; cette odeur est si agréable que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur elle a encore des partisans zélés.

Recette pour l'Eau double.

Vous mettrez dans l'alambic des fleurs d'orange jusqu'au couronnement, ou moins si vous voulez moins tirer d'eau ; pour l'avoir bonne n'en tirez au plus que le tiers si les feuilles sont épaisses, & moins si elles ne le sont pas. Pour le Néroly la quantité dépend de celle de l'eau double distillée, de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus & du meilleur qu'à Paris parceque les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroly.

Pour faire le Néroly ou quintessence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité il faut mettre votre eau de fleurs d'orange double dans un alambic au réfrigérant, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'orange ; luter votre alambic, le poser à feu nud ou sur un bain de vapeurs, afin que la force du feu fasse monter la quintessence plus facilement : le meilleur Néroly

ſe fait au bain de vapeurs, & cette diſtillation met la marchandiſe à l'abri des accidens qui arrivent en diſtillant à feu nud; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau double ni pour le Néroly le goût de feu ou celui d'empyreume; l'opération eſt très longue & parfaite.

Eau de Fleurs d'orange: Liqueur.

Après avoir parlé des eaux ſimples, doubles, & Néroly ou quinteſſence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleurs d'orange infuſée dans des eſprits, qui eſt liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratafias, dont nous faiſons un article à part, quelque choſe à dire ſur le ratafia de fleurs d'orange: l'eau de fleurs d'orange dont nous allons parler eſt une autre liqueur très différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur il faut mettre plus d'eſprit de vin qu'au ratafia; cela la fera plus liqueur parceque la ratafia de fleurs d'orange eſt ordinairement foible; c'eſt au fabriquant intelligent à ſe bien conduire ſur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le ſucre que vous n'en mettrez pour le ratafia; quand

quand votre ſucre ſera fondu vous y mettrez de l'eſprit de vin ſimple, & enſuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange double, vous les mêlerez bien & les paſſerez à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire elle ſera faite.

On peut ſi l'on veut, ſe ſervir du Néroly: alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'alambic avec le Néroly & de l'eau, le diſtiller; & quand vous en aurez tiré les eſprits vous les jetterez dans le ſyrop, les mêlerez & les paſſerez à la chauſſe.

Vous obſerverez dans cette opération que l'on ne diſtille pas la fleur d'orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en liqueur, parceque cette liqueur ne deviendroit jamais claire, les eſprits ſeroient trop chargés d'une quinteſſence dont on ne ſeroit plus le maître. C'eſt pourquoi on ſe ſert de l'eau de fleurs d'orange double & du Néroly.

Voyez tout ce que nous avons dit ſur la fleur d'orange, pour regler avec juſteſſe vos opérations.

Recette.

Pour ſix pintes mettez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie dans votre alambic, mettez auſſi trois pintes d'eau, & demi-ſeptier d'eau de fleurs d'orange; & ſi votre eau eſt moins forte en fleurs il faut en mettre davantage, & diminuer

l'eau de votre ſyrop à proportion du plus que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroly.

Du Néroly ou quinteſſence de fleurs d'orange vous en mettrez vingt gouttes par pinte dans l'alambic, pour trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie; vous mettrez ſoixante gouttes de Néroly, & alors trois pintes & demi-ſeptier d'eau & une livre de ſucre.

CHAPITRE XXIV.

De la Roſe.

On peut ranger toutes les roſes ſous deux eſpeces générales; une ſauvage qu'on appelle roſe de chien, & les autres domeſtiques.

Les roſes ſauvages ſont ſimples, ordinairement pâles; elles ont moins d'odeur que les roſes pâles domeſtiques; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit eſt d'un grand uſage dans les remedes.

Les roſes domeſtiques ſont les roſes pâles & incarnates ſimples, les roſes blanches ordinaires, les roſes muſcates & les roſes rouges.

Les roſes pâles ſimples ſont plus odorantes que celles qu'on appelle roſes incarnates à cent feuilles, parceque leur

vertu est ramassée dans moins de feuilles ; & ce sont de celles-là que le Distillateur se sert le plus communément. On se sert peu des roses muscates.

Les blanches communes sont bonnes pour la distillation : la rose rouge ou de Provins sert pour les remedes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les roses aussi tôt après le lever du Soleil, la trop grande chaleur fait dissiper le parfum : au lieu que immédiatement après le lever du Soleil, elles ont conservé un esprit de l'air que la rosée de la nuit leur a imprimé, & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parceque l'eau les humecte, & emporte une partie de leur vertu & de leur parfum.

Pour faire l'eau de rose simple, il faut dépouiller simplement les feuilles de la rose, les piler, garnir la cucurbite de votre alambic jusqu'au couronnement, & les distiller au bain-marie ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau distillée dans l'alambic sur d'autres feuilles de roses, préparées comme les premieres, & les distiller au bain-marie, comme ci-devant.

Pour tirer la Quinteſſence de Roſe.

Prenez la roſe fraîche cueillie après le lever du Soleil, & la roſe pâle domeſtique, vous vous ſervirez d'un alambic de verre : vous mettrez un lit de fleurs, un lit de ſel, & vous remplirez votre cucurbite juſqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien preſſées, vous couvrirez votre alambic de ſon chapiteau, le luterez bien, vous boucherez le tuyau, & laiſſerez votre alambic, garni de cette façon, repoſer deux jours entiers, pour donner le tems à la quinteſſence de ſortir : c'eſt le ſel ſeul qui la fait ſortir des roſes, parcequ'elles n'ont point aſſez de force, & d'elles-mêmes ne diſtilleroient que de l'eau-roſe; mais le ſel, lui donnant de la force dans cet eſpace de tems, en fait ſortir la partie huileuſe qui eſt la quinteſſence.

Après le tems preſcrit pour la fermentation, vous diſtillerez vos roſes digérées, de cette façon. Vous retirez ce qui diſtillera d'abord, parceque ce ſont des flegmes que ce qui diſtille en premier lieu; enſuite vous luterez au tuyau votre récipient; ce qui viendra enſuite ſera l'eau de roſe double & la quinteſſence : vous ſéparerez l'eau d'avec la quinteſſence, comme vous ſéparez le Néroly de l'eau de fleur d'orange double. La quinteſſence de roſe n'eſt

pas aſſez connue pour être bien à la mode; mais ſi une fois elle prend, ſon regne ſera de durée. Le mérite de la roſe eſt trop connu pour ne pas eſpérer un heureux ſuccès de la diſtillation de la quinteſſence; & l'Ouvrier qui la fera bien en tirera parti en ſe faiſant honneur.

CHAPITRE XXV.

Du Lis.

Le Lis eſt une fleur blanche, d'odeur forte, onctueuſe, en forme de coupe très ouverte par le haut : au milieu de la fleur eſt le piſtil, qui eſt couvert d'une pouſſiere jaune. Ces fleurs ſont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux ſortes de lis, un dont les fleurs ſont blanches, & l'autre dont elles ſont jaunes. Ces deux eſpeces ſe reſſemblent entiérement aux fleurs près, qui ſont de différentes couleurs ſeulement.

Cette fleur eſt très bonne à employer; les Parfumeurs s'en ſervent avec ſuccès pour leurs poudres : elle eſt bonne pour la Pharmacie; on en tire une eau ſalutaire. Les Diſtillateurs Liqueuriſtes la ſuppriment totalement.

CHAPITRE XXVI.

De l'Œillet.

Les œillets dont les Diſtillateurs ſe ſervent ſont les petits œillets rouges, qu'on appelle œillets à ratafia.

Le petit œillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choiſir, il faut qu'il ſoit d'une couleur rouge foncée tirant ſur le noir ; que ſes feuilles ſoient bien veloutées : il faut le cueillir en tems chaud. Cet œillet fleurit trois fois dans l'été ; ce ſont ceux de la premiere ſeve qu'il faut choiſir, ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'emploient ordinairement que ceux de la troiſieme ſeve, parcequ'ils ſont moins chers & plus communs que ceux de la premiere.

Vos œillets choiſis avec la qualité ci-deſſus, vous tirerez les feuilles de cette fleur, & couperez le blanc deſdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au ſyrop ; & moi je dis, que cela ne peut être ; car ce blanc eſt extrêmement doux. S'il n'y avoit que cette raiſon, je crois qu'il ſeroit plus à propos de laiſſer le blanc ; mais la meilleure pour le

proscrire, c'est que ce blanc ôteroit dans l'infusion une partie de la couleur en pure perte, d'autant plus qu'il n'a point d'odeur absolument; & ce sont les meilleures raisons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc, & quand vous aurez épluché vos œillets de cette sorte, vous les mettrez dans une cruche, & quand votre cruche sera pleine, vous verserez de l'eau-de-vie sur vos œillets, & vous les laisserez infuser l'espace de six semaines avec quelques clous de girofle, pour faire sortir le goût des fleurs.

Il faut observer que, si vous n'employez pas beaucoup de fleurs, il faut la proportionner à la quantité que vous en aurez; de sorte que, si vous n'en avez pas assez pour en remplir plusieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parcequ'il faut que la cruche dont vous vous servirez soit absolument pleine. La raison en est que, comme la couleur des œillets fait une partie du mérite de la liqueur, parcequ'elle donne une teinture brillante, il est nécessaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture; ensorte que, si la cruche n'étoit pas bien remplie de fleurs lorsque l'eau-de-vie seroit dans la cruche, les fleurs iroient au-dessus de l'eau-de-vie, & ne resteroient

pas au fond de la cruche : les fleurs qui ſeroient deſſus ne ſeroient pas parfaitement imbibée, & ne ſe déchargeroient pas bien de leur couleur.

Ainſi il faut toujours que votre cruche ſoit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, il ne faut pas cependant les preſſer, parceque l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en auroit auſſi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche ſera pleine de fleurs & d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne tranſpire, ce qui diminueroit la force de l'odeur de votre infuſion. Au bout de ſix ſemaines vous la retirerez, vous la paſſerez dans un tamis, vous laiſſerez bien égouter les fleurs, vous pouvez même les preſſer. Vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand le ſucre ſera fondu, vous y mettrez votre infuſion, dont vous aurez eu ſoin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle ſera bien mêlée avec le ſyrop, vous paſſerez le tout à la chauſſe; & quand ce mélange ſera clair, votre eau d'œillet ſera faite.

Pour que la liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle ſoit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant ſoit peu ſur la couleur pourpre. Si votre couleur tiroit ſur le noir, & qu'el-

le fût trop foncée ; pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de ſyrop, & le tout avec diſcernement, car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la régle du goût ; puiſque c'eſt de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'œillet, vous mettrez moitié infuſion & moitié ſyrop, & vous employerez ſix onces de ſucre par pinte d'eau, pour faire le ſyrop.

Autre façon de faire l'eau d'Œillet.

On peut encore employer l'œillet d'une autre façon, & cette façon eſt beaucoup plus prompte que la premiere, & tourne au profit du Fabriquant. Perſonne juſqu'ici ne l'avoit pratiquée, je l'ai tentée, & j'y ai réuſſi, & c'eſt ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne : la voici.

Lorſque vous aurez épluché vos œillets, de la même façon que nous avons dit ci-deſſus ; au lieu de les mettre infuſer, comme dans ce chapitre, pendant ſix ſemaines, vous les mettrez infuſer dans de l'eau ſur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre œillet aura dèpouillé ſa couleur ; & de rouge qu'il étoit avant cette infuſion,

il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge qui auroit été trempé de vin. Cette opération faite, vous paſſerez vos fleurs dans un tamis & les preſſerez; & ſelon la force de la teinture vous ferez votre ſyrop. Si elle eſt foible, vous ferez fondre votre ſucre dans la décoction colorée, & vous mettrez autant de pintes de ſyrop, que de pintes d'eau-de-vie, & ſur le champ votre liqueur ſera faite. Vous obſerverez de piler du clou de giroffle, vous en mettrez deux par botte d'œillets, & vous les mettrez dans l'infuſion, ou dans la liqueur avant d'être paſſée. Si on veut l'avoir encore plus fine, on diſtillera l'eau-de-vie avec quelques cloux de giroffle: on en fera une liqueur exquiſe, en faiſant le ſyrop comme aux liqueurs fines, obſervez de meſurer votre décoction avant de faire fondre le ſucre, & vous ajouterez l'eau qu'il ſera beſoin d'y mettre.

La brieveté de cette façon de faire l'eau d'œillet eſt d'un grand mérite: on peut l'avoir dans le même jour. Elle eſt d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection: on a d'ailleurs l'agrément de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir auſſi promptement qu'il eſt poſſible.

CHAPITRE XXVII.

Du Jasmin.

Il y en a de deux especes, toutes deux bonnes à employer; le jasmin commun, & le jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougeâtres en dehors. C'est ce dernier que les Distillateurs emploient le plus ordinairement; les Parfumeurs en font un usage très étendu.

Il faut cueillir le jasmin avant le lever du Soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, & qu'il ait cette vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur du calice verd dans lequel elle est renfermée, & l'employer aussi-tôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluchée de cette façon, vous mettrez vos fleurs dans l'alambic avec l'eau & l'eau-de-vie portée par la recette.

Ceci fait, vous ferez un feu un peu vif, & vous mettrez votre alambic sur ce feu; vous distillerez vos fleurs.

Sur-tout ayez beaucoup d'attention, en

diſtillant, qu'il ne vienne point de flegme, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'auroit plus ſon parfum; car en diſtillant le jaſmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos eſprits, vous boucherez promptement votre récipient. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand votre ſucre ſera fondu, au lieu de verſer vos eſprits dans le ſyrop, vous verſerez le ſyrop dans le récipient ſur les eſprits parfumés.

Vous boucherez auſſi-tôt le récipient, & ne les paſſerez à la chauſſe que le jour ſuivant, pour donner aux eſprits diſtillés le tems de ſe refroidir parfaitement pour conſerver leur odeur, qui, en s'exhalant, feroit tort à votre liqueur, & enfin pour que ces mêmes eſprits pénetrent bien le ſyrop.

Ayez ſoin quand vous le paſſerez à la chauſſe, de bien couvrir l'entonnoir, par la même raiſon. Ce n'eſt qu'en obſervant exactement ce que nous diſons, que vous pourrez faire de bonne eau de jaſmin. Ce n'eſt pas un petit mérite pour le Diſtillateur.

Il s'en trouve ſi peu de bonne, que celui qui la fait bien, a dans cet art une très bonne partie.

D'ailleurs, comme la conduite de cette diſtillation eſt un des points de ſcience

d'un Diſtillateur, celui qui eſt capable de bien faire l'eau de jaſmin, eſt fort en état, avec quelque connoiſſance, de bien conduire ſes autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quinteſſence du jaſmin & des autres fleurs dont on fait des eſſences. Quoique l'odeur du jaſmin ſoit extrêmement douce, & que perſonne, je crois, n'ait tenté cette épreuve, je penſe qu'on en peut tirer, comme des roſes, en obſervant la même méthode que nous avons donnée, pour faire la quinteſſence de cette fleur, au chapitre vingt-quatrieme, où j'en traite ſpécialement.

Recette pour ſix pintes.

Vous emploierez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, ſix onces de jaſmin: une livre de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour faire votre ſyrop.

Pour faire votre eau de jaſmin fine & moëlleuſe, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de ſucre: deux pintes & chopine & demi poiſſon d'eau pour le ſyrop, & huit onces de jaſmin.

Pour faire votre liqueur fine & ſéche, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau; pour le ſyrop, deux pintes d'eau, deux livres de ſucre, & dix onces de jaſmin.

On peut mettre en infuſion dans l'eſprit de trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, huit onces de jaſmin pendant un mois; après ce tems, faire votre ſyrop, en mettant un demi-ſeptier d'eau-de-vie de moins, à cauſe que le jaſmin a affoibli les eſprits, votre liqueur ſera parfaite: cette opération eſt la meilleure.

CHAPITRE XXVIII.

De la Violette.

La Violette ſimple & du Printems, vaut infiniment mieux que celle de l'Automne & la double; c'eſt celle qu'on emploie le plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce chapitre.

Vous obſerverez pour cette fleur les mêmes choſes que pour celles ci-deſſus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'eſt-à-dire, que vous ſéparerez les feuilles du verd. Enſuite vous les mettrez infuſer pour donner lieu à la violette de dépouiller ſa couleur.

Car il ſemble que tout le mérite de cette fleur ſoit dans ſa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieuſement ſa couleur, ſoit pour le ſyrop, ſoit pour les liqueurs:

& on a raiſon, car la violette diſtillée n'a pas un grand mérite ; celle qui eſt infuſée eſt preſque ſeule recherchée.

La couleur qui prévient, fait en ſa faveur un grand préjugé ; & de tout tems un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choſes, quelque bonté réelle qu'elles aient d'ailleurs.

Vos violettes épluchées, vous les mettrez infuſer, comme nous diſons, dans l'eau-de-vie, ou eſprit-de-vin, pendant un mois. Car cette infuſion ne ſe fait pas comme pour le ſyrop. Au bout de ce tems vous paſſerez votre infuſion dans un tamis, & quand votre infuſion ſera paſſée, & que vous aurez bien égoûté les fleurs, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau fraîche, & quand il ſera fondu, vous mettrez votre infuſion dans ce ſyrop ; vous mêlerez bien l'un & l'autre ; vous paſſerez ce mélange à la chauſſe, & quand le tout ſera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

Employez toujours vos fleurs dès qu'elles ſeront cueillies, parcequ'elles perdent toujours quelque choſe de leur parfum, quand on les laiſſe trop long-tems ſans les employer.

Ayez ſoin de bien remplir les vaiſſeaux, dans leſquels vous ferez votre infuſion de fleurs ſans les preſſer, & cela pour les rai-

ſons que nous avons dites, au chapitre vingt-ſixieme de l'œillet.

On peut encore pour dépêcher l'ouvrage, ſans qu'il y perde rien de ſa qualité, faire l'infuſion au feu comme pour le ſyrop. Obſervez pour cette infuſion tout ce que nous avons dit au chapitre cent vingt-huit du ſyrop de violette. La façon d'en extraire la teinture par le feu eſt beaucoup plus prompte, &, ſans contredit, meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de violette eſt exactement la même, que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'œillet; vous la gouvernerez par les mêmes régles, à cela près, que vous ne mettrez point de giroffle pour celle-ci, vous mettrez à la place demi once d'iris de Florence nouvelle. Le reſte eſt abſolument la même choſe, que la recette de l'eau d'œillets.

CHAPITRE XXIX.

De la Jonquille.

CETTE fleur vient ſur une tige verte, plate, creuſe comme celle du narciſſe. Ses feuilles ſont longues, étroites, liſſes, douces, molaſſes & d'un très beau verd.

Elle fleurit en Mars ou Avril, & est très commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair, entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles & de simples. Mais les simples sont les plus odorantes. Les doubles ont le parfum plus délicat.

Cette fleur, au gré des connoisseurs, a le parfum le plus exquis & le plus fin, qui soit dans aucune autre. On en fait des parfums ; elle entre dans les poudres, pommades, eaux & essences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choisirez des jonquilles simples ou doubles, de la meilleure odeur que vous pourrez ; vous détacherez les feuilles, les ferez infuser dans l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elles aient bien dépouillé leur couleur ; & pour en faire, vous remplirez bien les vaisseaux où vous mettrez infuser vos fleurs, par les raisons que nous avons dites aux chapitres précédens de la violette & de l'œillet, ou vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit, vous ferez fondre du sucre proportionnément à la quantité de liqueur infusée ; & quand vous aurez passé votre infusion au tamis, que vos fleurs seront bien égouttées, vous mêlerez le syrop & l'in-

fuſion que vous paſſerez à la chauſſe pour la clarifier. Votre liqueur étant claire, ſera faite.

Voici encore une meilleure façon. Diſtillez à l'eau-de-vie ſur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire ſix pintes d'eau de jonquille liqueur. Obſervez de tout point le chapitre de l'eau de jaſmin, pour la faire fine, ſeche ou moëlleuſe ; & comme la jonquille ne donneroit pas à la diſtillation ſa couleur, vous vous ſervirez de la teinture de ſafran que vous mettrez en quantité ſuffiſante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie, que le jugement du Diſtillateur.

On en peut encore tirer, comme des roſes, des quinteſſences, ſoit pour parfumer les liqueurs auxquelles on demandera le goût de jonquille, ſoit pour faire de l'eau d'odeur, pour parfumer les poudres & eſſences, & autres choſes.

CHAPITRE XXX.

Des couleurs & teintures de Fleurs.

LES couleurs ordinaires aux liqueurs ſont le rouge cramoiſi, ceriſe, roſe, le

jaune orange, citron, le violet, le violet pourpre, le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol, le safran, le caramel, & s'extraient par infusion des fleurs.

Pour faire la couleur rouge & les nuances.

La couleur rouge est, de toutes celles qui entrent dans les liqueurs, la plus brillante & la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoisi, le vrai écarlate, & tous les autres rouges, de quelque degré ou nuance qu'on puisse desirer cette couleur, & pour toutes on n'emploie que la cochenille.

La cochenille est un verd gris noir, qui vient des Indes, & qui étant mis dans l'eau pulvérisée, fait une très belle teinture rouge, qu'on appelle rouge cramoisi.

Cette drogue est d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre espece de cochenille. Cette cochenille est la feuille du chêne verd, qui croît en Languedoc, en Espagne & dans les autres Pays chauds : effet de la piquure d'un ver, qui y cherche sa nourriture ; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucherons ; ce qu'on voit même ici sur les feuilles de ronces, du rosier sauvage sur-tout. Cette piquure y fait naître une vessie pleine d'un suc visqueux & gluant, qui en meurissant

devient rouge comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlatte, fortifie l'eſtomac & empêche l'avortement. Pour bien choiſir la cochenille, il faut prendre la plus noire & la plus peſante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-deſſus, eſt couverte d'une eſpece de fleur blanche, comme celle qu'on voit ſur les prunes violettes.

Cette drogue eſt chere; & quand on ſait la façon de l'employer, on en uſe beaucoup moins, & on fait encore mieux que ceux qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connoiſſance on n'eſt pas maître de ſes nuances. Quelques-uns mettent la couleur au feu, & la font bouillir; mais leur couleur perd beaucoup de ſa vivacité & de ſon brillant, ne rend pas tant, & la couleur n'eſt jamais nette. D'autres emploient la cochenille toute ſeule, & ne peuvent varier ſes nuances. Ils croient faire une couleur écarlate, & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne ſavent pas lier la couleur à leurs liqueurs; elle tombe dans la ſuite, ſe décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, & la rend nébuleuſe auſſi-tôt qu'on remue la bouteille où elle eſt.

Nous avons dit qu'on ſe ſervoit de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ſes nuances: c'eſt de ſe ſervir de l'alun.

L'alun eſt de trois eſpeces principales & plus communes. Ce ſont de celles-là ſeulement que nous voulons parler. L'alun de Roche eſt un ſel minéral qu'on tire par filtration, comme le ſalpêtre, d'une eſpece de pierre qu'on trouve dans les carrieres en pluſieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de Roche; celui d'Italie s'appelle alun de Rome; on l'apporte en morceaux de médiocre groſſeur, de couleur blanche, rougeâtres, luiſans, tranſparens en dedans, d'un goût acide, aſtringent. Cet alun eſt ordinairement aſſez net; mais on le purifie en le faiſant fondre dans de l'eau, filtrant la diſſolution, & la faiſant évaporer ſur le feu il eſt déterſif & aſtringent, & a des vertus admirables pour arrêter le ſang, & ſert à mille autres choſes.

La troiſieme eſpece d'alun eſt l'alun de glace; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux, beaux, blancs, luiſans & tranſparens comme le cryſtal. Son goût & ſes qualités ſont en tout ſemblables à celles de l'alun de Rome: c'eſt le plus connu; on s'en ſert pour la teinture: c'eſt celui que je conſeille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi, vous prendrez trois gros

de cochenille, un demi-gros d'alun de glace ou d'Angleterre, que vous pilerez ensemble en poudre impalpable, la plus déliée qu'il sera possible. Cela fait, vous prendrez environ trois poissons d'eau bouillante, vous verserez de cette eau dans votre mortier environ la moitié, vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous sera possible, & aussi-tôt vous jetterez ce mélange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant assaisonnée d'esprit & du syrop; cette circonstance est nécessaire; & après vous rincerez votre mortier avec le reste de cette eau bouillante dont j'ai parlé ci-dessus. Vous jetterez ce reste dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoisie, foncée & veloutée; cette couleur est sans contredit la plus nette de toutes, & la moins sujette à s'altérer & à passer.

Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé, vous n'emploierez que deux gros de cochenille, & vous l'emploierez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rose, cependant vif, vous n'emploierez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'emploierez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur

écarlatte, vous prendrez de la ſeconde eſpece de cochenille dont nous avons parlé à la définition, qu'on appelle autrement vermillon ou kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'alun & de crême de tartre.

Comme cette préparation pourroit allarmer nos Lecteurs, que la cochenille, l'alun, la crême de tartre, ſont pour une infinité de perſonnes des drogues très peu connues, & qu'on pourroit croire mal-faiſantes, nous avons défini l'alun & la cochenille, & nous avons montré, par une courte expoſition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reſte à leur dire ce que c'eſt que la crême de tartre.

La crême de tartre eſt une pellicule ou eſpece d'écume qui reſte après l'évaporation d'une partie de l'humidité en faiſant le cryſtal de tartre.

Le cryſtal de tartre eſt un tartre blanc, qu'on fait diſſoudre & qu'on fait évaporer.

Ce cryſtal, dit Lémery, eſt purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les fievres tierces & quartes.

Quelque bonnes que ſoient ces drogues, le Public pourroit les appréhender, ſi la petite quantité qu'on en met ne raſſuroit ſur les craintes qu'on en pourroit avoir.

Si votre couleur écarlate étoit trop foncée, vous augmenteriez la doſe de crême de tartre, mais très peu, & toujours avec beaucoup de modération; & vous rendrez par ce moyen votre couleur auſſi douce que vous le voudrez.

Pour convaincre le Public que l'on ne peut mettre beaucoup de cette derniere drogue, c'eſt que, pour peu qu'on en mette de plus que ce que nous preſcrivons, la couleur tombe & fait un dépôt.

Il eſt vrai que, ce dépôt fait, ce qui reſte de couleur à la liqueur eſt d'un brillant étonnant; mais le rouge auſſi n'eſt pas celui que vous voudriez peut-être avoir.

Il eſt bon de faire obſerver ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doſes des drogues ci-deſſus pour une quantité déterminée, & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs qu'on aura à colorer.

On emploie la cochenille également pour le cramoiſi & la couleur écarlate: & ceux qui voudront la faire dans les bonnes regles n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce préſent chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement ſont blanches étant diſtillées, & le ſeroient toutes,

toutes, si l'on ne suppléoit pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune: on s'en sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot & plusieurs autres liqueurs qui, quoiqu'essentiellement les mêmes, changent d'espece & de nom en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs qui tirent cette couleur de la giroflée jaune par infusion, soit à l'eau, soit à l'esprit. On choisit ses fleurs les plus épanouies, parcequ'elles sont plus riches en couleur; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement, & on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre rouge ou sur un feu modéré de charbon couvert de cendre comme on fait à la violette pour faire le syrop: on se sert de cette teinture pour ajouter au syrop que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit de vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser, on verse pardessus de l'esprit de vin, qui en tire toute la couleur. Mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire

cette couleur, & que les liqueurs jaunes ſont communes, ſans recourir à d'autres expédiens dont le détail ſeroit infini, le plus court & le plus ſûr moyen, & qui n'emporte pas de grand frais, eſt de ſe ſervir du caramel.

Pour bien faire ce caramel : prenez du ſucre, que vous mettrez dans un cuiller à caramel. Cette cuiller eſt une cuiller de fer ou de cuivre, qui eſt de la grandeur d'une cuiller à pot. Vous ferez fondre votre ſucre dans cette cuiller ſur un feu clair ; & lorſqu'il commencera à fondre vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne ſe brûle tandis que l'autre ne ſeroit pas encore fondu. Quand même tout ſeroit fondu vous ne laiſſerez pas de continuer à le remuer juſqu'à ce que votre caramel ait pris couleur : car le point eſſentiel eſt de lui donner le juſte degré. Car ſi le caramel n'étoit pas aſſez brûlé vous ſeriez obligé d'en mettre beaucoup plus, & votre couleur n'auroit jamais le juſte degré que vous lui voudriez donner ; & s'il étoit trop brûlé il ne ſeroit propre à rien. Voilà pourquoi il faut abſolument attraper ſon véritable point. Prenez garde, lorſque votre ſucre commence à fondre, il eſt preſque blanc, & dans peu de tems il dore, & de nuance en nuance on voit naître tous les degrés

de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il est sur le point de noircir vous y mettrez assez d'eau pour faire fondre votre caramel; quand il sera fondu vous le passerez dans un linge blanc, & quand vos liqueurs seront assaisonnées & prêtes à passer, vous en verserez dans la liqueur peu-à-peu jusqu'à ce que votre liqueur soit au point que vous desirerez; vous serez sûr par ce moyen du degré de couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore, si vous voulez, faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laisser reposer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur, & après y mettre la couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur dans une chausse, qui aura servi à clarifier de l'escubac : & quand vous en aurez passé deux ou trois pintes vous le mêlerez avec ce qui n'y aura pas passé, & votre liqueur aura une couleur admirable; le goût de l'escubac ne sera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or : mais pour l'eau d'abricot ou pour les autres liqueurs il ne faut pas les passer à la chausse de l'escubac. Cette pratique comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau

d'or parceque ſa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur ſert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il eſt eſſentiel de la ſavoir bien faire, & un Diſtillateur ne ſauroit trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroiſſe de la bien faire, il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

Couleur violette, & le violet pourpre.

Le ſecret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de dépoſer : cependant quoiqu'il ne ſoit point inutile d'employer les fleurs, ſur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur eſt de ſe ſervir des drogues qui donnent une teinture ſolide.

Quelques-uns emploient le bois dont on ſe ſert pour cette teinture ; mais cette couleur eſt moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût déſagréable ; l'uſage en eſt tombé, & on a été obligé de recourir à d'autres moyens.

La ſeule façon de la bien faire eſt de ſe ſervir de tourneſol en pains, qui ſont faits avec la ſémence du tourneſol ou héliotrope, & ce pain étant détrempé donne une couleur violette bleue, qui fait un très bel effet.

Vous prendrez de ces pains que vous pilerez dans un mortier & réduirez en poudre bien déliée, vous ferez bouillir

de l'eau, & quand elle bouillira vous y mettrez vos pains pulvérisés; vous remuerez bien ce mêlange & le verserez dans votre liqueur bien doucement pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture avant de passer votre liqueur à la chausse.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer, vous laisserez vos pains en leur entier; vous les mettrez dans un pot ou une caffetiere avec de l'eau que vous ferez bouillir environ une demi-heure, vos pains resteront en leur entier; leur couleur cependant se déchargera & sera facile à filtrer, parceque la teinture ne sera point chargée de parties grossieres. Cette teinture étant filtrée peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on puisse se servir pour donner aux liqueurs le juste degré de couleur qui leur convient, & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties grossieres qui feroient un dépôt. C'est donc au tournesol sur-tout qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, & qui donne une teinture plus solide.

Observez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide de quelque espece

que ce soit, parcequ'il feroit changer la couleur sans remede.

Si vous voulez faire de votre liqueur un violet pourpre, vous mettrez avec les pains de tournesol un peu de cochenille & vous la rendrez par ce moyen aussi belle que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tournesol & une de cochenille séparées; & quand vous colorerez votre liqueur vous serez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaisie, & vous serez moins sujet à vous tromper. Cette couleur est la plus difficile à attraper de toutes : mais quand on observera bien ce que nous venons de dire, on peut s'assurer qu'elle sera belle & qu'elle tiendra bien, quoique naturellement elle soit fort casuelle. C'est pourquoi, je préviens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que nous disons dans le présent chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil comme de la bonté; le brillant est au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue, & les teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même, parceque cette derniere ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans

les articles précédens, que la couleur qu'on tiroit des fleurs n'étoit jamais solide; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances, sur-tout dans le cas où l'on voudroit donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune, & quand on la veut faire il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleur, parcequ'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues dont on ne connoît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur; il les faut prendre sans odeur de la meilleure couleur qu'il sera possible, d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune, parcequ'en les choisissant comme je dis, on pourra s'en servir.

On peut employer avec succès pour faire une couleur bleue céleste, la jacinte ou hyacinte.

Cette fleur, outre le bleu qu'on en peut extraire, a une très bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très agréable. On se sert aussi du bluet. Cette fleur est très commune, on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux qu'on prétend être un spécifique excellent pour

le mal des yeux. Je connois de cette eau une propriété admirable, qui eſt celle de blanchir la peau & d'enlever les taches du viſage, ſur-tout les rouſſeurs que le grand air & le Soleil donnent aux teints délicats : ce ſont les fleurs de cette ſorte dont on peut extraire la couleur bleue ; elle n'eſt pas d'un grand uſage, cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magaſin de Diſtillateur.

Pour extraire les teintures de fleurs, il faut détacher les feuilles colorées, & les mettre dans un vaſe, dans lequel vous verſerez de l'eau que vous mettrez ſur la cendre rouge ou ſur un feu modéré. Cette infuſion extrait promptement la couleur, & ne laiſſe aux fleurs, quelles qu'elles ſoient, qu'une certaine blancheur terne : on la peut faire encore cette infuſion à l'eſprit ; mais l'opération eſt beaucoup plus longue. Ne faites jamais diſtiller les fleurs, ſi vous voulez en extraire la teinture, parceque ce qui ſort de l'alambic eſt toujours blanc. Vous pourrez voir ſur les infuſions l'eau d'œillet, le ratafia d'œillet, le ſyrop de violette, la giroflée, le ſafran & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au préſent ſujet.

Tous ces articles vous inſtruiront aſſez ſur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

CHAPITRE XXXI.

Des Plantes aromatiques, & en premier lieu, de la Lavande.

LA Lavande est une plante d'odeur forte, & qui conserve très long-tems son odeur, même quand ses feuilles & ses tiges sont entiérement desséchées. Ses fleurs sont d'un beau gris-de-lin, c'est-à-dire, d'une couleur mélangée de bleu & de rouge, disposées en épics, aux sommités de ses branches On met cette plante dans la premiere classe des plantes aromatiques ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laisse pas d'être fort agréable, & vaut infiniment mieux que celle de l'aspic, qui est une espece de lavande dont nous parlerons plus bas. On en distille une eau d'un usage fort étendu, & même plus étendu que d'aucun autre, à l'eau de mélisse près, qui même n'est pas si commune : elle est détersive, & sert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quintessence qui sert à faire de l'eau, quand la plante n'existe plus. Nous allons parler de l'eau & de la quintessence dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la lavande & de l'aspic; & comme on tire

de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs & des quintessences; qu'ils se ressemblent assez, & que ce que nous dirons de la façon de faire l'eau & la quintessence de lavande est précisément la même chose que la façon d'employer l'aspic; nous allons joindre cette derniere plante au présent Chapitre, pour ne point multiplier les divisions & les titres dans ce Traité; ce qui ne feroit que l'allonger sans rien apprendre de plus.

L'aspic est une plante qui ressemble beaucoup à la lavande; sa fleur est bleue, d'une odeur & d'un goût fort, & naît aux sommités de ses branches; il fleurit en Juin & Juillet; on en distille assez peu : cependant on en tire une huile qui a de grandes vertus.

L'aspic se distingue de la lavande facilement, parceque ses tiges d'abord sont beaucoup moins hautes, que son odeur est plus forte & plus désagréable; cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent, & alterent leurs marchandises en distillant; & on risque encore plus quand on se sert de la quintessence de lavande, où il y a de l'aspic, pour faire de l'eau de lavande rectifiée; car on distingue facilement les deux odeurs, & celle de l'aspic gâte la premiere, comme nous l'avons dit ci-dessus.

Pour faire l'eau de Lavande.

Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie qui en fait une considérable de leur commerce. La lavande, comme nous l'avons dit, est de toutes les plantes aromatiques la plus à la mode & de plus grand usage.

Pour faire l'eau de lavande, on emploie ou la fleur de la plante, ou la quintessence de la fleur.

Si vous employez la plante, vous en prendrez les sommités ou épics bien fleuris, que vous cueillerez dans le fort de la saison, dans un tems chaud, un peu avant ou immédiatement après le lever du soleil: vous détacherez les feuilles des épics & de leurs calices, & vous les mettrez dans l'alambic pour les distiller, soit à l'eau ou à l'esprit. L'eau simple de lavande est d'un très petit usage, & je ne sais point d'autres choses où on l'emploie que pour les savonnettes; pour les autres, elles ne me sont pas extrêmement connues. Si vous faites de l'eau simple de lavande, vous la ferez distiller à un feu un peu vif, parceque rien n'étant spiritueux dans ces matieres, ou très peu, & l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération seroit infructueuse, ou tout au moins très longue sans cette méthode.

Si vous distillez la lavande aux esprits,

vous mettrez, comme ci-dessus, vos fleurs épluchées dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il est absolument nécessaire de mettre de l'eau dans l'alambic pour cette distillation & plusieurs autres de ce genre, de peur que les matieres ne brûlent au fond de la cucurbite.

Si vous vous servez de la quintessence de lavande, il faut choisir celle d'Italie, ou de Languedoc & de Provence; ce sont les meilleures. Ces quintessences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat, deux qualités essentielles, & sont fort au-dessus des autres: un peu d'habitude vous les fera facilement distinguer de toutes les autres. On peut tirer de la quintessence de la lavande de Paris; mais elle rend d'abord moins que celle des pays ci-dessus; & comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie des quintessences d'Italie, il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire; & en suivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire la quintessence de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de lavande la quintessence d'Italie, autant qu'il vous sera possible, parcequ'elle est encore supérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut observer, pour les

quinteſſences de lavande d'Italie, de Languedoc & de Provence, qu'elles ſont bonnes à employer pour faire l'eau auſſi-tôt qu'elles ſont faites, & qu'il y a des années où celles de Languedoc & de Provence ſont ſupérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer paſſé trois ans, parceque, après ce tems, elles ont un goût huileux qui gâte abſolument le parfum; c'eſt ſur quoi il faut faire une extrême attention. Ainſi je ne borne pas le choix des Diſtillateurs à la ſeule quinteſſence d'Italie: celles de Languedoc & de la Provence dans certaines années, lui ſont ſupérieures; & d'ailleurs, la façon du Fabriquant contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'uſage qu'on faſſe de la lavande de Paris, pour la quinteſſence, elle n'eſt point à mépriſer. On peut s'en ſervir pour l'eau de lavande ſimple; pour l'eau-de vie de lavande: & peut-être on n'en emploie guere d'autres. Pour la quinteſſence qu'on en fait, il eſt d'expérience que la quinteſſence qu'on extrait de la lavande de Paris eſt ſupérieure, après trois ans, à toutes celles d'Italie, de Provence & de Languedoc: la raiſon, à mon avis, en eſt que, dans la lavande d'Italie & des Provinces ci-deſſus, les ſels ſont plus développés que dans celle de Paris; & par

rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans, cela vient auſſi de ce que les eſprits de l'eau-de-vie conſomment ceux de la lavande ; au lieu que pour la quinteſſence de la lavande de Paris, les eſprits de l'eau-de-vie développent ceux de la lavande ; auſſi faut-il à cette quinteſſence trois ans pour être à ſon point de perfection.

Ce long eſpace, pour perfectionner la quinteſſence de la lavande de Paris, fait que je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir. Pour l'eau de lavande ſimple, vous pourrez vous ſervir de la lavande de Paris. Une obſervation à faire, c'eſt que ſi le Diſtillateur ſe trompe, ceux qui achetent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de lavande, cette preuve qui n'eſt point équivoque.

Pour éprouver l'eau de lavande ſpiritueuſe, on en verſe un peu dans un verre d'eau ; elle blanchit comme le lait, ſi elle eſt faite avec les quinteſſences étrangeres, ou celle de Paris qui ſoit à ſa perfection : mais ſi elle eſt faite avec la quinteſſence de Paris qui ſoit fraîche, elle blanchira d'abord, mais enſuite elle change en un blanc rougeâtre ; & comme tout le monde fait cette épreuve, perſonne n'y eſt trompé quand il la fait : raiſon qui doit engager à n'employer que la quinteſſence de lavande étrangere.

On fait de l'eau de lavande à l'eau simple, aux esprits simples, aux esprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces distillations, selon les recettes que je vais donner de chacune.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en esprit simple.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de quintessence de lavande sans eau; de cette façon vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais, si vous savez avoir le débit, & le profit honnête de meilleure marchandise en ce genre, vous mettrez trois onces & demie, ou quatre onces de quintessence, & vous la distillerez sur un feu ordinaire; & vous prendrez garde sur-tout de n'y tirer point de flegmes, ce qui diminueroit beaucoup du prix de vos marchandises.

Si vous employez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épi, & vous mettrez une livre de fleurs dans l'alambic: au lieu de la quintessence, vous ajouterez à l'eau-de-vie portée par la recette précédente, trois chopines d'eau.

Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en esprits rectifiés.

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de-vie seulement, & vous remet-

trez ces esprits dans l'alambic, avec quatre onces de quintessence, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demie livre de fleurs dans l'alambic, avec de l'eau-de vie, en la même quantité que dessus, pour en tirer les esprits simples, avec une chopine d'eau pour empêcher que les receptes ne brûlent au fond de la cucurbite : vous en mettrez ensuite, quand celle-la sera tirée, une autre demie livre dans l'alambic, avec les esprits distillés, pour les rectifier sans eau. Il faut tout au moins pour rectifier se servir de bain marie.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande simple.

Vous mettrez dans l'alambic une livre de fleurs de lavande, & six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il est à propos, quand on distille la plante, de se servir à cet effet du bain marie ; ou si l'on ne se sert pas de cette façon de distiller, il faut au moins avoir une grande attention au degré du feu, de peur que les matieres ne s'attachent & ne brûlent.

On fait aussi de l'eau de lavande rouge, ou l'infusion de lavande ; cette infusion est du ressort de tout le monde, parcequ'il

ne faut point d'alambic pour cette opération ; c'est de l'eau-de-vie tout simplement, qu'on met sur des fleurs de lavande, à discrétion.

Quintessence de Lavande, & autres végétaux aromatiques.

La quintessence est la pierre de Touche de la science du Distillateur ; & ce seroit manquer à nos Lecteurs dans le point essentiel, que de ne pas leur enseigner la facon de la faire.

Il se peut faire, qu'un Distillateur se trouve en des lieux, où il ne puisse avoir des quintessences de lavande, ou autres plantes aromatiques ; il est embarrassé, s'il ne sait pas extraire les quintessences des matieres qu'il peut trouver sous mains. Peu de Distillateurs possedent cette science ; à Paris sur-tout, où l'on n'est pas dans cet usage. Mon travail m'a acquis quelques connoissances en cette partie ; & ce que je puis en avoir ne sera point un mystere : je me ferai toujours plaisir de communiquer mes lumieres. C'est le public qui nous fait ce que nous sommes ; c'est au public que nous nous devons ; c'est enfin pour son utilité que je travaille & que j'écris.

En parlant de la lavande, ou de la quintessence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quintes-

ſences des autres aromatiques végétaux ; parceque ſa raiſon eſt la même, & la façon d'en tirer les quinteſſences ſemblable à celle dont on tire celle de la lavande ; telles ſont celles d'aſpic, de la mirthe, du thym, de la marjolaine, de la meliſſe, & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quinteſſences de chacune de ces plantes en particulier, vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies ; & ſi vous les faites pour des remedes, voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes, fraîchement cueillies, dans un tems chaud, avant ou au lever du Soleil ; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs, vous étendrez leſdites feuilles ou fleurs ſur un linge blanc, pendant vingt-quatre heures à l'ombre ; & au bout de ce tems vous les pilerez ſimplement pour les froiſſer : vous les mettrez enſuite dans l'alambic, avec de l'eau chaude, à ſouffrir le doigt, & vous mettrez votre alambic ſur un feu bien couvert, ou ſur la cendre rouge, pendant cinq ou ſix heures, ſans chapiteau ; mais cependant couvert de façon que rien ne puiſſe tranſpirer & s'évaporer : après ce tems de digeſtion, ou préparation, vous découvrirez votre alambic, auquel vous

adapterez promptement son chapiteau, dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention ; & tout de suite les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau que vous aurez mise dans votre alambic ; car il faut y en mettre, & vous retirerez le récipient ; vous verrez surnager l'huile ou quintessence sur cette eau : vous la séparerez comme on fait le néroly d'avec l'eau de fleurs d'orange ; & quand vous aurez retiré cette huile, ou quintessence, vous remettrez l'eau distillée dans la cucurbite avec de nouvelles fleurs & feuilles préparées, & la distillerez de même, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient : vous continuerez de même jusqu'à ce que vous n'ayez plus de lavande pour garnir votre alambic.

Les meilleurs alambics, pour ces sortes d'opérations, sont l'alambic au bain-marie & celui au bain de vapeurs ; on peut cependant, & c'est la façon la plus ordinaire, distiller les recettes à feu nud.

Mais, si vous vous proposez de faire des quintessences pour l'odorat, ou pour faire des eaux à laver le corps, comme l'eau de lavande, l'eau de romarin, ou eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous servir du nitre ou salpetre, ou du sel commun, afin de tirer davantage de quintessence.

Recette pour faire les Quinteſſences des aromatiques végétaux.

Vous emploierez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous diſtillerez, & dont vous voudrez tirer les quinteſſences, & emploierez ſix pintes d'eau. Si vous employez le ſel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de nitre, ou ſalpêtre, ou une demie livre de ſel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux ſels.

CHAPITRE XXXII.

De la Marjolaine.

LA Marjolaine eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; mais je ne parlerai ici que de celle dont on ſe ſert le plus communément.

L'odeur de cette plante eſt forte, aromatique, & d'un goût âcre & un peu amer : ſes fleurs naiſſent en ſes ſommités, ramaſſées en maniere d'épis ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'origan, compoſées de quatre rangs de feuilles poſées par écailles. Elle eſt bonne dans les maladies du cerveau & de l'eſtomac.

Cette plante ſe trouve chez tous les Herboriſtes ; l'uſage en eſt fort étendu : les Bourgeois en mêlent dans leurs infuſions de lavande : on s'en ſert pour le pot-pourri; on en fait entrer la quinteſſence dans certains remedes & dans certaines pommades de fantaiſies, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il eſt même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a régné ſi long-tems, & qui reprend ſi bien dans ce tems-ci, celle faite avec cette plante n'ait pas monté à un plus haut degré de perfection.

Le Diſtillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau ſimple, de l'eau ſpiritueuſe, de la quinteſſence, comme nous allons dire.

On en tire la quinteſſence comme de tous les aromatiques végétaux, & comme nous avons dit au Chapitre de la lavande.

On en tire de l'eau ſimple, comme j'ai dit dans le même Chapitre, pour l'eau de lavande ſimple.

Et pour en tirer l'eſprit, vous ferez comme nous allons dire :

Prenez de la marjolaine fraîchement cueillie : obſervez que ce ſoit dans le fort de la chaleur, avant ou auſſi-tôt que le ſoleil ſera levé, pour qu'elle ait toute ſa vertu, & que la trop grande chaleur n'en

ait pas diſſipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles & de leurs boutons ; ſi la fleur y eſt, ce ſera encore le mieux : mettez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ſi vous diſtillez a feu nud ; mais ſi vous diſtillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, ou au ſable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parceque vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront pas au fond de votre alambic : ne tirez pas de flegme. Pour la diſtiller à feu nud, il faut le degré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de marjolaine ſimple.

Vous mettrez dans l'alambic ſix pintes d'eau de-vie, deux livres de marjolaine, & une pinte d'eau, ſi vous la diſtillez à feu nud : ſi vous diſtillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher une partie de l'eau.

Recette pour l'eau de marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'alambic ſix pintes d'eau-de-vie, & deux livres de marjolaine ; tirez-en les eſprits & les remettez dans l'alambic, avec une demi-livre de marjolaine, pour les rectifier ; & la meilleure façon de les rectifier, c'eſt de ſe ſervir, pour cette rectification, de l'alambic au bain-marie.

CHAPITRE XXXIII.

De la Mélisse.

LA mélisse est une plante aromatique ; dont les fleurs sont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante est cordiale, céphalique, rappelle les esprits dans les évanouissemens. On en fait des eaux simples, des eaux spiritueuses ; & entr'autres, elle est extrêmement connue sous le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de mélisse si vantée, & qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la mélisse nouvellement cueillie sur la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté. Il faut observer que, pour que cette plante ait toujours sa vertu, il ne faut la cueillir que dans un tems chaud ; & s'il se peut, qu'il n'ait pas plu depuis quelques jours : il faut la cueillir encore avant le lever du Soleil, ou tout au plus une demie heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laissent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de sa force.

Cette eau fut à son commencement appellée eau de citronelle. Les Carmes Déchaussés de Paris, ou quelque Distillateur

d'entre eux raisonna cette recette, & l'arrangea de façon qu'elle eut dès lors la vogue prodigieuse qu'elle a encore Ce Distillateur y mêla des épices qui, par elles-mêmes, sans la mélisse, sont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices en très raisonnable quantité; & de la coriandre, graine cordiale, & très bonne pour les maladies occasionnées par les vents. Il faut faire attention de choisir les épices & la graine de coriandre de la meilleure qualité qu'il sera possible : cela fait, vous couperez des zestes de citron avec beaucoup de précautions : vous pilerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de mélisse, qu'il faut piler aussi, mais à part : vous mettrez ensuite toute cette recette dans la cucurbite de votre alambic, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie; vous distillerez ensuite cette recette au bain marie à très petit feu, de sorte que vos esprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient, & non pas à la file & continuement comme dans toutes les autres distillations : sur-tout observez bien de ne point tirer de flegme; car il faut, pour cette eau, que vos esprits sortent purs & paroissent aussi brillants qne si c'étoit des esprits rectifiés.

La longueur du tems que l'alambic reste sur

le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goutte à goutte, donnent assez de tems aux esprits des épices pour se développer, & fait que les esprits de la mélisse en entraînent suffisamment.

Recette pour environ quatre pintes d'eau de Mélisse.

Vous mettrez dans votre alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes & chopine de vin blanc, un quarteron de muscade, un quarteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de coriandre, les zestes de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de mélisse.

Si votre alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partagerez pour n'en distiller que la moitié d'abord; & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de mélisse portée par la recette, & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez, toujours par proportion sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.



CHAPITRE XXXIV.

Du Romarin.

LE romarin eſt un arbriſſeau aromatique, d'une odeur fort agréable ; ſes fleurs ſont mêlées parmi les feuilles, & font une eſpece de tuyau découpé en gueule, de couleur bleu-pâle, tirant ſur le blanc.

On tire de cette plante des eaux ſimples, des eſſences ; & c'eſt ſur-tout du romarin que ſe fait l'eau ſi renommée de la Reine de Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux qu'emploient ordinairement les Diſtillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie eſt la premiere eau d'odeur qui ait paru ; elle nous vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infuſion ; enfin on l'a diſtillée à Montpellier avec beaucoup de ſuccès.

La baſe de cette eau eſt le Romarin. Cette plante eſt fort commune ; mais la meilleure eau de cette eſpece nous vient de Montpellier, parceque dans ce pays & dans la Provence, les végétaux aromatiques y ſont beaucoup plus odorans, à cauſe de la chaleur du climat ; ils le ſont encore

plus en Provence qu'à Montpellier ; mais le voisinage de cette Ville & de la Provence, fait que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très à portée d'avoir les matieres propres à leur distillation, & les meilleures.

Quoique le romarin du Languedoc & de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voisines ; mais il faut pour cela que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord, & exposée au midi.

C'est la fleur de cette plante seule qu'il faut employer pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante ; car votre eau en sera meilleure & plus parfaite ; mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs, on peut employer les sommmités des branches de cette plante ; & on peut même dans le cas où il ne seroit pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur ; mais elle n'a ni la même quantité ni la même qualité du parfum, ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; & le goût des plantes aromatiques s'est touj urs fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine

d'Hongrie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du Soleil, & les employer toutes fraîches; on les mettra dans l'alambic : & si l'on distille les sommités, on fera de même : vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre alambic, & vous distillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu : vous aurez soin de ne point tirer de flegme, & votre eau sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau, une demi-livre de fleurs de romarin, avec une livre de sommités, ou virgultes de la plante; & si vous n'employez que ces sommités, vous en mettrez deux livres, & vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quintessence, comme nous avons dit au Chapitre de la quintessence de lavande.

CHAPITRE XXXV.

Du Mélilot.

LE Mélilot est une plante aromatique, d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épis,

Toute cette plante eſt de fort bonne odeur quand elle eſt ſeche. Les Diſtillateurs l'emploient avec ſuccès, ainſi que nous allons dire.

L'eau de mélilot eut jadis plus la vogue qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante eſt très commune, & ſe trouve chez les Herboriſtes avec beaucoup de facilité. Elle eſt bonne pour l'eau ſpiritueuſe, & ſimple. Elle entre dans les alliages ſpiritueux, & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quinteſſences de la façon dont on fait la quinteſſence des autres aromatiques : cependant je ne conſeille pas de s'amuſer à en tirer les quinteſſences ; parceque rien n'eſt ſi ingrat que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de mélilot, vous prendrez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans ſa force, dans un tems ſec & chaud, immédiatement après le lever du Soleil, & même plutôt, s'il eſt poſſible, avant qu'il ſoit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & la diſtillerez ſur un feu ordinaire, en obſervant avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des flegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot en Eſprit ſimple.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, ſix pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot en Eſprit rectifié.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, ſept pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau. Vous en tirerez les eſprits que vous remettrez dans l'alambic, avec une demi-livre de mélilot; & vous les rectifierez au bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau ſimple de Mélilot.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot & ſept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

CHAPITRE XXXVI.

L'Aſpic, le Thym, le Baſilic & la Sauge.

Nous avons déja parlé de l'aſpic à l'article de la Lavande; mais nous ſommes obligé d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le Thym eſt une plante aſſez connue; mais l'eſpece la meilleure eſt celle qui croît dans les Pays chauds. Ses fleurs ſont

purpuriues & petites. Cette plante est bonne aux températmens froids, met le sang en mouvemenr, & est fort cordiale. Les Distillateurs l'emploient comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les esprits, & dans les recettes compliquées : on en tire aussi des quintessences.

Le Basilic est une plante annuelle, aromatique, qu'on seme dans les jardins : il y en a de plusieurs especes ; une qui est le grand basilic, qui vient à la hauteur de six à huit pouces. Il pousse beaucoup de branches fort serrées : ses feuilles sont grandes, gaudronnées, dentelées en leur bord ; ses fleurs sont blanches, naissent à ses sommités ; son odeur approche un peu de celle du girofle.

Le moyen basilic vient fort touffu : ses branches sont serrées, noueuses & cannellées ; ses feuilles sont dentelées d'un verd noir, & ordinairement de diverses couleurs, comme celles du tricolor.

Le petit basilic est l'espece la plus connue & la plus commune : il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux especes précédentes, & même il a plus de parfum & de vertus que les autres : il forme un petit buisson fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, & qui prend une tournure fort agréable : ses feuilles

ſont d'un verd tendre & gai ; ſon odeur eſt très forte & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, & ſe conſerve très long-tems à la plante après qu'elle eſt deſſéchée.

Les Diſtillateurs diſtillent cette plante & en tirent des eaux ſimples, ſpiritueuſes, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La ſauge eſt une plante très commune & très connue : elle vient dans ces climats-ci ; mais elle eſt meilleure dans les pays chauds : ſes fleurs ſont de couleur bleue, purpurine, & naiſſent en épis au ſommet de ſes branches.

Il en eſt une eſpece plus petite que cette précédente, qu'on appelle la fine ſauge de Provence ; cette derniere eſt fort eſtimée, & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux ſimples, ſpiritueuſes & quinteſſences d'aſpic, les fleurs nouvellement cueillies, comme celles de lavande ; vous en mettrez dans votre alambic les quantités portées par les recettes dans la lavande, chapitre trente-unieme ; & vous ſuivrez de point en point les choſes preſcrites par ledit Chapitre pour la conduite de l'opération.

La semence de cette plante donne une huile très forte en odeur, & très désagréable, mais remede souverain pour des cures de plaies, de laquelle nous ne parlons pas; parceque les huiles, comme nous croyons l'avoir dit quelque part, sont l'ouvrage du Distillateur, & non celui de la distillation.

De la sauge & de l'aspic on ne peut tirer que des eaux simples, des quintessences & des esprits pour les eaux d'odeurs, pour les remedes, & pour la propreté du corps; mais du thym & du basilic, on peut tirer une odeur très agréable.

Division de ce Chapitre.

Le Thym & le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple que spiritueuse.

Le Thym.

La recette de cette eau d'odeur est facile.

Pour faire l'eau de Thym en esprit, vous prendrez du Thym fraîchement cueilli, quand il est en fleurs, c'est-à-dire, au mois de Juillet: il faut le cueillir dans un tems bien chaud & sec. Votre thym cueilli, vous le déramerez, & mettrez ensem-

ble fleurs & feuilles dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie ſans eau : votre alambic ainſi garni & bien luté, vous le porterez ſur un feu tempéré, & diſtillerez votre recette, en obſervant exactement de ne point laiſſer venir de flegmes ; car ce que vous en tireriez gâteroit abſolument vos eſprits, parceque les flegmes de l'eau-de-vie ont une odeur déſagréable.

Pour faire l'eau d'odeur du thym, vous prendrez les feuilles & les fleurs du thym déramées, & garnirez l'alambic de cette ſorte :

Vous mettrez des feuilles & fleurs ci-deſſus dans la cucurbite juſqu'à la moitié de la cucurbite, vous remplirez d'eau juſqu'au couronnement ; &, comme à la diſtillation précédente, obſervez ſur-tout de ne point laiſſer tomber de flegmes dans le récipient, & cela pour les raiſons que nous avons expliquées plus haut, & qui ſont répétées dans pluſieurs endroits de ce Traité.

Recette pour tirer l'eau ſimple & double du Thym.

Prenez du thym dans ſa verdeur, pilez-le, & le diſtillez au bain-marie, enſemble les feuilles & les fleurs, & n'y mettez point d'eau pour l'eau double : pour l'eau ſimple, vous mettrez de l'eau, & diſtillerez à feu nud, comme nous avons dit

ci-dessus. Il faut séparer l'huile essentielle qui surnagera, & la conserver pour s'en servir lorsque la saison est passée pour faire les odeurs spiritueuses, sur tout celle qui porte son nom.

LE BASILIC.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très précieuse.

On fait avec le basilic une liqueur très agréable au goût.

Prenez du petit basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit, en tems chaud & sec; employez aussi-tôt les fleurs & les feuilles, parceque cette plante se fane aisément & est fort délicate : l'impression qu'elle laisse aux choses qui la touchent prouve que son odeur s'évapore facilement. Déramez votre basilic, mettez fleurs & feuilles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie; distillez votre recette à feu nud, mais tempéré; & quand vous aurez tiré vos esprits sans flegme, vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la transpiration & l'évaporation; vous ferez ensuite le syrop ordinaire, avec du sucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante, & quand

votre ſucre ſera fondu, vous verſerez votre ſyrop dans les eſprits du baſilic diſtillé, & quand le tout ſera bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe, que vous aurez ſoin de couvrir, afin que rien ne ſe perde de la force de vos eſprits.

Recette pour l'eau de baſilic en liqueur.

Prenez les feuilles & fleurs enſemble trois poignées, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre fondu dans l'eau bouillante, & le laiſſez réfroidir avant d'y mettre vos eſprits.

Pour faire l'eau ſimple, double & quinteſſence de baſilic.

Pour faire ces eaux ſimples, doubles & quinteſſence, prenez du baſilic, comme ci-deſſus, fleurs & feuilles en leur verdeur, pilez les, mettez-les dans un alambic de verre, & diſtillez le tout au bain-marie, ſans eau, ou au bain de vapeurs pour l'eau double, de laquelle vous ſéparerez la quinteſſence, comme on vous a dit à l'article de l'orange, chapitre vingt-troiſieme, pour ſéparer le néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez diſtiller de l'eau ſimple, vous la diſtillerez avec de l'eau, à feu nud, cependant tempéré.

Recette pour faire l'eau double & ſimple de Baſilic.

Mettez des feuilles & fleurs pilées juſ-

qu'au couronnement de votre cucurbite ; distillez le tout sans eau au bain-marie : évitez les flegmes.

Pour l'eau simple, versez sur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau, pour en tirer trois pintes ; distillez le tout à feu nud : ne mettez des feuilles & fleurs que jusqu'à la moitié, graduez votre feu de sorte qu'il ne soit point trop vif, & évitez de tirer des flegmes.

Il nous reste à parler de la sauge. Pour faire l'eau simple de cette plante, on la cueille en tems chaud & sec, dès le matin : on la met sur-le-champ dans l'alambic avec un peu d'eau, & on la distille à feu nud, un peu vif à cause de l'eau ; &, comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de flegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau & de l'eau-de-vie dans l'alambic sur les feuilles, & on fait alors cette operation à feu nud. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.



CHAPITRE XXXVII.

Des Vulnéraires.

On entend par vulnéraires les plantes adouciſſantes, onctueuſes, conſolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France : il y en a en Suiſſe ; & c'eſt en Suiſſe que les vulnéraires ſont les meilleurs : ce ſont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infuſions, comme du thé : elles font pour la ſanté un effet merveilleux.

C'eſt en diſtillant ces plantes, comme tout ce qui eſt de notre reſſort, qu'on peut conſerver & même augmenter ce qu'elles ont de bon, ſur-tout quand on les diſtille aux eſprits.

On diſtille les vulnéraires à l'eau ſimple, ou aux eſprits : on diſtille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui ſe fait avec les feuilles, eau vulnéraire ſimplement ; & celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebuſade.

Depuis quelque tems on a compliqué la recette de l'eau d'arquebuſade : on y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle eſt devenue beaucoup meilleure par l'addition de tou-

tes ces choses. Nous en donnerons la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire :

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse, il est commun & très facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible : vous le distinguerez sans peine, au coup d'œil & à l'odorat. Il en est pour les fleurs comme pour les feuilles, quoique séches les unes & les autres, chacunes ont des marques distinctives de leur fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, ses feuilles sont plus vertes : la couleur des fleurs est plus vive, & leur odeur est beaucoup plus forte & meilleure : ce choix fait, vous l'emploierez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulneraire aux esprits.

Vous mettrez dans l'alambic une demi-livre de feuilles, ou six onces de fleurs de vulnéraire, avec six pintes d'eau-de-vie, & point du tout d'eau : vous distillerez cette recette à petit feu, & vous tirerez quatre pintes d'esprit.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnéraire simple.

Pour faire l'eau simple, vous mettrez dans l'alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes ; & vous ferez

un feu plus vif, parceque l'eau ne ſe diſtille pas ſi aiſément que les eſprits.

CHAPITRE XXXVIII.

L'eau Vulnéraire, appellée communément Eau d'Arquebuſade.

Quoique nous ayons proteſté, dès le commencement de ce Traité, que nous ne ſortirions pas des bornes que la Faculté permet aux Diſtillateurs du ſecond ordre; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à perſonne, en donnant la recette de l'eau vulnéraire. Elle eſt d'une utilité & d'une importance ſi grande & ſi reconnue, qu'on ne ſauroit trop la communiquer.

L'eau vulnéraire, à ſa premiere découverte, eut d'abord une grande réputation; &, telle eſt la nature des choſes dont la bonté eſt réelle & de tous les tems, ſon mérite & ſa réputation ont augmenté tous les jours: on a ajouté à ſa premiere vertu, en compliquant ſa recette de choſes meilleures de plus en plus.

On avoit d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau ſimple; enſuite on l'a fait aux eſprits: elle a acquis par ce moyen un degré de bonté ſupérieur au premier. Il eſt vrai qu'on conſerve encore l'uſage d'en faire de

l'une & l'autre façon, parceque l'une & l'autre servent à des usages différens. Les besoins différens demandent l'usage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les savoir faire, sans même entrer dans aucun détail sur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que pour les contusions, blessures, plaies, coupures & autres, il n'est point de remede si prompt & si efficace : mais l'eau d'arquebusade fait plus, elle fait des miracles ; des blessures très dangereuses & très profondes ont été guéries par son moyen, dans un espace de tems si court, que la chose, prodigieuse comme elle est, eût été incroyable, si l'expérience n'eût aidé le fait à se faire croire. Les onguents auroient tenu une plaie un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très peu de jours. Souvent il lui a suffi de vingt-quatre heures, pour avoir son plein effet. Un Ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être blessé.

Lémery dit, page 650 de son Cours de Chymie, seconde partie des végétaux, que le nom d'eau vulnéraire suffit pour marquer son excellence & ses vertus ; & que son nom d'eau d'arquebusade marque sur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu, comme d'arquebuse, fusil, pistolet & autres armes à feu, éclats de

bombes ou de grenades, & mille autres façons dont le feu peut faire bleſſer à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-quatre ſortes de plantes, tant aromatiques que vulnéraires. La grande conſoude, feuilles, racines & fleurs; l'armoiſe, la bugle, la ſauge, la bétoine, la grande marguerite, la ſanicle, la grande ſcrophulaire, la paquerette, l'aigremoine, le plantain, la verveine, le fenouil, l'abſynthe, la véronique, l'orpin, le mille pertuis, l'ariſtoloche longue, la petite centaurée, la mille-feuille, la menthe, la nicotiane, la piloſelle, l'hyſſope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes, ſelon l'ordre que nous venons de leur donner, & dire un mot de leurs vertus, pour faire voir à nos Lecteurs, d'après les Botaniſtes, que nous n'employons rien, dont les propriétés & le mérite ne ſoient prouvés par des autorités auxquelles ils ne pourront refuſer leur confiance.

La grande Conſoude.

C'eſt une plante fort commune, qu'on trouve communément dans les endroits aquatiques & marécageux, le long des rivieres: ſa racine eſt longue & noire par dehors, ſans fil ni chevelu, comme un pivot; ſa ſubſtance intérieure eſt blanche glutineuſe, & propre à raffermir les chairs:

elle pouſſe une tige droite, au ſommet de laquelle viennent les fleurs, qui ſont d'une couleur blanche jaunâtre ; ſa feuille eſt longue, & approche aſſez de celle de la bugloſe : cette feuille eſt d'un verd terne, velue, ainſi que ſa tige, & âpre au toucher : elle eſt excellente pour les hémorrhagies, & conſolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Conſolida* : on l'appelle auſſi oreille d'âne, à cauſe de ſa figure longue, large & pointue, & velue d'ailleurs.

L'Armoiſe.

C'eſt une grande plante, dont la Reine Artemiſe a fait uſage la premiere ; ce qui l'a fait appeller en Latin *Artemiſia* : elle pouſſe une tige ferme, ligneuſe, haute & branchue ; ſes feuilles ſont blanchâtres par deſſus, & d'un verd obſcur par deſſous, déchiquetées & découpées très profondément, comme celles de l'abſynthe, d'une odeur forte : on en trouve par-tout. Les gens de la campagne l'appellent l'herbe de la Saint Jean.

La Sauge.

Nous en avons déja parlé : on l'appelle *Salvia* en Latin, comme qui diroit herbe ſalutaire, & Lémery l'appelle *Salvatrix*, comme qui diroit, l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit ſuffiſamment à ſon article.

La Bugle.

C'eſt une plante, dont les feuilles ſont épaiſſes, longuettes, rougeâtres, un peu velues & dentelées à leurs extrêmités; ſes fleurs ſont bleues; on la trouve aſſez communément dans les champs; elle eſt vulnéraire & conſolidante, ce qui la fait appeller en Latin *Conſolida media*, moyenne conſoude, ou herbe Laurentiane. Je ne ſais pas l'étymologie de cette appellation.

La Bétoine.

C'eſt une plante que pluſieurs perſonnes cultivent dans leurs jardins; on en trouve dans les bois, ſur les montagnes; les feuilles en ſont d'un verd jaune, longues & étroites, dentelées autour en forme de ſcie; ſes fleurs viennent à ſes ſommités, rangées en épis, arrondies comme de petites pommes, de couleur purpurine: cette plante eſt céphalique, vulnéraire, cordiale. Les gens de la campagne l'appellent l'herbe à la vache: voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages ſont marécageux, il vient ordinairement une eſpece de jonc qui leur met le feu dans les entrailles: elles rendent beaucoup de ſang, quand elles ſont affectées de ce mal; & ſi on n'y remédie promptement, elles meurent en quelques heures: le meilleur remede, eſt de faire bouillir de la bétoine dans du lait qu'on leur fait ava-

ler, ce qui les ſauve. J'ai cru que cette petite digreſſion ne pouvoit être inutile, parceque je crois y appercevoir des conſéquences, que des perſonnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intereſſant que celui que nous annonçons.

La Sanicle.

C'eſt une plante dont les feuilles pouſſent immédiatement de ſa racine, preſque rondes, fermes, unies, vertes, de belle couleur, diviſées en cinq parties; ſa tige eſt haute d'environ un pied ou un pied & demi; ſes feuilles naiſſent à ſes ſommités, ſont petites & blanches : ſa racine eſt noire en dehors, blanche en dedans, fibreuſe; elle ſe trouve ſur les montagnes, elle croît dans les vallées; elle eſt conſolidante, vulnéraire, & arrête le ſang.

La grande Marguerite.

La grande Marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf, eſt une plante fort commune preſque par-tout, & en tout Pays; on en trouve quantité dans les bleds, dans les prés, ſes feuilles ſont longuettes, étroites, unies, rondes à leurs extrêmités, d'un tiſſu délié, douces & graſſes au toucher; ſa fleur eſt radiée : ſes feuilles ſont blanches, & le cœur compoſé d'une infinité de petits grains ou ſemences d'un jaune doré; elle a l'odeur

forte, aromatique & point désagréable, & reste au corps qui la touche, quand elle est un peu froissée; elle est vulnéraire. Lémery dit qu'on l'employe aussi pour les écrouelles.

La Paquerette.

La paquerette ou petite marguerite, est une plante basse, connue de tout le monde; ses feuilles naissent de sa racine, sont collées contre terre, rondes, quelques-unes oblongues, d'autres d'un très beau verd, grasses, lisses, onctueuses, arrondies vers leurs extrémités; ses fleurs sont variées, blanches & rouges, il y en a qui sont tout à-fait d'un rouge incarnat; cette fleur est radiée, composée d'une infinité de petites feuilles longuettes, d'un arrangement assez agréable, ses racines sont fibrées; elle consolide les plaies, résout les tumeurs, arrête le sang : on en distille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrophulaire.

C'est une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les haies & autres lieux ombrageux; sa feuille ressemble assez à celle de l'ortie; sa racine est grasse & noueuse, son odeur est désagréable & même puante elle résout les tumeurs, ramollit les duretés, nétoie les plaies & les

vieux ulceres, & ſert beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.

Le Plantain.

C'eſt une plante qu'on appelle *Plantago* en latin, comme qui diroit une plante par excellence. C'eſt l'idée qu'en donne Monſieur Lémery; il ne lui donne pas cependant des vertus qui juſtifient ce titre magnifique. Il y en a de trois ſortes: le plantain à ſept côtes; le plus commun de tout ſe trouve par-tout dans les près, le long des chemins; ſa feuille eſt oblongue, arrondie à ſon extrémité, d'un beau verd par-deſſus, blanche par-deſſous & velue, eſt étroite à ſon commencement, pouſſe une tige droite, aſſez ferme & velue; ſes fleurs naiſſent en épis, d'un blanc pâle, & il reſte à la ſommité de cette tige pluſieurs capſules, rangées en écailles, pleines de grains noirs & menus; ſa racine eſt graſſe, courte & fibreuſe. Il y en a une eſpece à cinq côtes, ſemblable preſque en tout à la premiere eſpece qu'on trouve dans les lieux marécageux; on l'appelle le plantain aquatique. Il y en a une troiſieme eſpece à trois côtes, qui croît auſſi près de l'eau, on l'emploie dans les cours de ventre, les hémorrhagies, & on en diſtille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine.

L'aigremoine, ou Eupatoire, est une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi, qui pousse de terre une tige grêle, menue, & cependant ferme : ses feuilles sont vertes, velues par-dessous, un peu blanches, échancrées profondément ; ses fleurs sont petites, en épis, d'un jaune citron, sa semence est menue, & enveloppée d'une espece de coque velue & même piquante : elle est très détersive, astringente pour le ventre, apéritive pour les urines, elle est vulnéraire, chasse le venin.

La Verveine.

C'est une plante qui pousse plusieurs tiges en buisson, à la hauteur d'environ un pied & demi à deux pieds ; ses tiges sont grêles, anguleuses, dures ; ses feuilles sont d'un verd blanchâtre, ainsi que sa tige, découpées profondément, divisées en plusieurs segments ; ses fleurs sont petites, bleuâtres : la racine est menue, fibreuse & dure. Elle croît dans les lieux secs, sur les chemins, contre les murailles. Il y en a de plusieurs especes, mais qui ont toutes à peu près les mêmes vertus : elle est onctueuse, adoucissante, bonne pour les maladies de poitrine, pour l'hémorrhagie, la dyssenterie, la pleurésie : cette plante étoit autrefois

autrefois sacrée, on l'appelle encore *herba sacra.*

L'Absynthe.

C'est une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, & pousse plusieurs tiges blanches & ligneuses, ridées, branchues, blanchâtres & cotonneuses : ses feuilles sont longuettes, découpées profondément, cotoneuses, blanchâtres, molasses, d'une odeur forte, aromatique & d'un goût extrêmement amer : ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de grains menus & jaunâtres, auxquels succedent une semence menue ; sa racine est grossiere, ligneuse. On la cultive dans les jardins : il y en a de plusieurs sortes. Elle tue les vers, nétoie l'estomach, le fortifie, elle est d'ailleurs vulnéraire & apéritive ; elle est d'un grand usage dans la médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage, quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques : cependant je ne crois pas qu'elle soit employée autrement que pour cette eau-ci.

Le Fenouil.

Nous aurons encore occasion d'en parler, pour en donner une ample définition ; il suffit ici de dire que cette plante est détersive & apéritive ; & nétoie les plaies.

Le Mille-pertuis.

C'eſt une plante qui croît par-tout, elle vient de la hauteur de deux à trois pieds; ſa tige eſt ferme & droite, un peu branchue; ſes feuilles ſont petites, vertes, un peu longues, percées d'une grande quantité de petits trous; ſa fleur vient en bouquet aux ſommités de ſes branches. Les feuilles des fleurs ſont d'un tiſſu délié, d'une couleur jaune, dorée luiſante, percées auſſi d'une infinité de trous; ſa ſemence eſt fort menue & fort odorante, elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, & qui a de grandes vertus; elle eſt vulnéraire, apéritive, & fortifie les nerfs.

L'Ariſtoloche.

C'eſt une plante dont il y a quatre eſpeces: la ronde, la longue, la clématite, la petite ou menue.

La premiere eſpece, ou l'ariſtoloche ronde, pouſſe pluſieurs tiges foibles, à la hauteur d'environ un pied; ſes feuilles ſont rondes, molles, ſans queue, embraſſant leur tige; ſes fleurs ſont de couleur purpurine, obſcure, tirant ſur le noir; ſes ſemences ſont plates minces, enveloppées dans des fruits longuets, diviſés en ſix petites cellules; ſa racine eſt ronde ou de la figure d'une trufle, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, &

très désagréable au goût; elle croît dans les prés, dans les champs, en terre grasse & humide.

La seconde espece, appellée l'aristoloche longue, jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, se répandant à terre; ses feuilles sont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues; ses fleurs ressemblent à celles de l'aristoloche ronde, elles sont remplacées par de petits fruits de la figure de petites poires, & renfermant des semences plates noires: sa racine est grosse & longue comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'aristoloche ronde: elle croît dans les champs, dans les prés, les bleds, les vignes & les haies.

La troisieme espece, ou la clématite, pousse plusieurs sarmens droits, plus forts & plus robustes que ceux des autres especes, à la hauteur d'environ deux pieds: ses feuilles ont la figure de celle du liere, ridées, soutenues par des queues longues; ses fleurs sont longuettes, jaunes, pâles, ses fruits sont plus gros que ceux des autres especes d'aristoloche de figure ovale, divisés aussi en six cellules, remplies de semences plates; sa racine est menue, filamenteuse, grise: elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bois,

aux Pays chauds ; il en eſt encore pluſieurs eſpeces.

La quatrieme eſpece eſt l'ariſtoloche petite ou menue : elle pouſſe pluſieurs tiges foibles & menues, couchées à terre ; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles des autres ariſtoloches ; mais elles ſont beaucoup plus petites & plus pâles : ſon fruit eſt fait en petite poire ſucculente, remplie de ſemences ; ſes racines ſont fort déliées, filamenteuſes, jointes enſemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable : on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, ſecs & pierreux. C'eſt l'ariſtoloche longue dont on ſe ſert le plus ; mais, toutes ces eſpeces d'ariſtoloches, étant vulnéraires, déterſives, propres pour réſiſter à la gangrenne, je les ai décrites toutes, parcequ'ayant toutes les mêmes vertus, on ſera libre de choiſir telle eſpece qu'on voudra : on emploie les racines des deux dernieres, comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes.

L'Orpin.

L'orpin, ou repriſe, ou moyenne ſcrophulaire, eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, graſſes, mollaſſes : les feuilles de cette plante reſſemblent beaucoup à celles

du pourpier, & même ses tiges, ou à celles de la feve qu'on appelle ici feve de marais; mais elles sont moins rondes & un peu plus longuettes: ces feuilles sont d'un verd blanc, épaisses, grasses, onctueuses, & douces au toucher, & mollissent pour peu qu'il y ait de tems que la plante est cueillie; ses fleurs ressemblent à celles du bled sarrasin, sont blanches; sa racine est glanduleuse. Lémery dit qu'elle croît aux lieux secs & pierreux, cependant on la trouve communément aux lieux humides & près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adoucissante, détersive, & propre pour effacer les taches du visage.

La Véronique.

La véronique est une plante dont il y a deux especes générales; une appellée mâle, & l'autre véronique femelle: la mâle est divisée en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rampante. Cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut employer pour la composition de l'eau vulnéraire: on l'appelle la véronique mâle la plus commune: (*Veronica mas supina, vulgatissima*). Elle jette plusieurs branches ou tiges fort menues, longues, rondes, menues, la foiblesse desdites tiges fait qu'elle rampe à terre & serpente; ses

feuilles sont longuettes, dentelées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la bétoine, ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres, & quelquefois blancs : sa semence est menue, ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse : elle croît dans les haies, dans les bois, aux lieux incultes & sablonneux; elle a un goût amer & âcre.

La véronique fémelle a la feuille à-peu-près comme le serpolet; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentantes à terre à cause de leur foiblesse, longuettes; ses fleurs sont petites, pâles ou bleues d'un bleu pâle; sa racine est menue : elle se trouve ordinairement dans les prés & dans lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les especes de véroniques sont détersives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine & du poulmon, d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite centaurée, qu'on nomme autrement, fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amere, ou fébrifuge, parce-qu'on prétend qu'elle guérit la fievre, est une petite plante haute d'environ un demi-pied & plus : ses feuilles sont longuettes, comme celles du mille-pertuis; mais un peu plus grandes : elle pousse en sa

sommité plusieurs petits rameaux où naissent des fleurs rougeâtres ou de couleur purpurine foible, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres : il leur succede, quand elles sont tombées, de petites têtes ou gousses, longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse : sa racine est déliée, seche, ligneuse, insipide ; elle croît aux lieux arides & sablonneux : elle est vulnéraire, détersive, dessicative, apéritive, antiscorbutique, fébrifuge, bonne pour la rage hystérique, pour la sciatique & la jaunisse & tue les vers.

La Mille-feuille.

La Mille-feuille est une plante dont les feuille poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau verd, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées le long d'une côte qui les partage : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuses, velues, rougeâtres & rameuses vers leurs sommités : c'est la grande quantité de segmens qui partagent sa feuille, qui lui a fait donner le nom de mille-feuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses sommités en bouquets, ramassées & fort serrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes ; sa racine est ligneuse, fibreuse : on

la trouve presque partout, aux lieux surtout secs & arides, sur les chemins, dans les endroits exposés.

Cette plante est astringente, vulnéraire, résolutive, propre pour le cours de ventre & les hémorrhagies.

La Nicotiane.

C'est une plante qui nous vient de l'Amérique, pays où elle a la plus grande vertu. Elle croît particuliérement dans l'Isle de Tabaco, d'où elle a pris le nom de tabac: on l'appelle Nicotiane, ou herbe à la Reine, parceque cette plante fut apportée à la Reine par M. Nicot, du Portugal, où il avoit été envoyé en Ambassade. On la cultive présentement dans toute l'Europe; mais elle n'a ni la force, ni la vertu qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs especes de cette plante, & des especes de toute grandeur. La plus grande espece est fort haute, a la tige haute de quatre à cinq pieds, & plus grosse d'un pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche: elle ressemble beaucoup pour la figure à l'héliotrope. Celle d'une plus petite espece, ressemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, & même la couleur, à une plante assez commune qu'on appelle *Enula Campana*: à cela près que l'énula campana a les feuilles d'un verd jaune, & celles du tabac, ou nicotiane

ſont d'un aſſez beau verd ; mais elles ſont velues & âpres au toucher toutes deux : ſa fleur eſt longue, de couleur purpurine ; ſa ſemence eſt petite, rougeâtre, ſa racine eſt fibreuſe, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte ; elle croît dans les terres graſſes, au grand air ; on la cultive dans les jardins. La fumée du tabac, ou le tabac mâché, dit Lémery, décharge le cerveau ; mais il cauſe ſouvent des maladies quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique ſur les tumeurs qu'on veut réſoudre. On le met infuſer dans l'eau commune, & avec cette infuſion on lave les dartres & les endroits du corps où l'on ſent des demangeaiſons ; mais ſi l'eau en étoit trop chargée, elle exciteroit le vomiſſement. Elle eſt vulnéraire & déterſive ; on en prépare un ſyrop, qu'on fait prendre pour l'aſthme.

La Piloſelle.

La Piloſelle ou l'oreille de ſouris eſt une plante dont les feuilles ſont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une eſpece de laine blanchâtre ou de pluſieurs petits poils qui la font nommer Piloſelle, reſſemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom : ſes feuilles ſont couchées & comme attachées à la terre : ſes fleurs ſont jaunes ; ſa racine eſt fibreuſe ; elle croît dans les champs : elle eſt aſ-

tringente, vulnéraire, incraſſante, elle arrête les hémorrhagies & les cours de ventre.

La Menthe.

C'eſt une plante très aromatique, dont il y a deux eſpeces générales : la menthe domeſtique ou cultivée, des jardins, & la menthe ſauvage : toutes deux ſont fort connues. Cette plante fortifie l'eſtomach, aide à la digeſtion, chaſſe les vents, guérit la colique, réſout les humeurs, & réſiſte à la gangrene.

L'Hyſſope.

C'eſt une plante très connue qu'on cultive dans les jardins, dont ont fait des bordures comme de la lavande, de la ſauge, du thym, de l'abſynthe, & autres choſes.

Cette plante jette pluſieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noueuſes, rameuſes : ſes feuilles ſont longues & étroites : ſes fleurs ſont en épis, de couleur bleue ; ſa racine eſt groſſe comme le petit doigt, longue, dure, ligneuſe ; elle croît dans les lieux expoſés : elle eſt aromatique, vulnéraire, déterſive, apéritive : on s'en ſert dans les maladies de poitrine, de poulmon, comme l'aſthme & la phtyſie.

De toutes ces plantes dont nous venons de donner les deſcriptions les plus exactes, auxquelles nous avons oûté je

qu'elles ont de vertus connues & éprouvées, il n'est personne qui ne doive conclure qu'il doit résulter de la distillation de ce mélange, un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus & de forces réunies ne feroient-elles pas un composé d'une excellence supérieure ? Nous allons donner la façon de les employer en déterminant les quantités qu'il faut de chacune desdites plantes, pour faire l'eau vulnéraire, dite d'arquebusade; & la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette on lui donnera toute la perfection dont elle peut être susceptible.

Recette pour six pintes d'eau d'arquebusade spiritueuse.

Vous prendrez quatre poignées de grande Consoude, feuilles, fleurs, & même racine :

Quatre poignées d'Armoise.

Quatre poignées de Bugle.

Quatre poignées de Sauge.

Deux poignées de feuilles de Bétoine.

Deux poignées de grande Marguerite, ou œil de Bœuf.

Deux poignées de Sanicle.

Deux poignées de grande Scrophulaire.

Deux poignées de Paquerette ou petite Marguerite

Deux poignées d'Aigremoine.
Deux poignés de Plantain.
Deux poignées de Verveine.
Deux poignées de Fénouil.
Deux poignées d'Abſynthe.
Une poignée de Véronique.
Une poignée d'Orpin.
Une poignée de Millepertuis.
Une poignée d'Ariſtoloche longue.
Une poignée de petite Centaurée.
Une poignée de Mille feuille.
Une poignée de Menthe.
Une poignée de Nicotiane.
Une poignée de Piloſelle.
Une poignée d'Hyſſope.

Quand vous aurez toutes ces plantes, qu'il faut, s'il ſe peut, cueillir en tems chaud & ſec au commencement de Juillet ou ſur la fin de Juin, & même en Juillet tout entier, tems où ces plantes ont toutes leurs vertus, vous les hacherez bien menu & les pilerez; & cela fait, vous les mettrez infuſer dans un grand pot de terre avec douze pintes de bon vin blanc, & ſix pintes d'eau-de-vie; & les mettrez en digeſtion dans un tas de fumier bien chaud ou ſur un four, l'eſpace environ de trois jours; & au bout de ce tems vous les mettrez dans un grand alambic ordinaire au réfrétoire, & les diſtillerez à feu nud ſur un feu ordinaire, pour tirer de

cette quantité d'eſprits environ le quart des eſprits du vin blanc, & la moitié de ceux de l'eau-de-vie, qui vous donneront environ entre ſix à ſept pintes; mais n'en diſtillez pas davantage ſi vous voulez qu'elle ſoit bonne & point flegmatique; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de flegme.

Nota, qu'il faut bien boucher le pot de terre où vous aurez mis la digeſtion, & même le luterez bien exactement de peur que les eſprits ne ſe diſſipent.

Recette pour huit pintes d'eau ſimple d'arquebuſade.

Vous mettrez toutes les plantes ci-deſſus en même quantité, hachées & pilées comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digeſtion pendant ſix heures ſur un petit feu; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle: au bout de ces ſix heures vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite, luté à l'ordinaire; vous diſtillerez votre recette ſur un feu un peu vif, & tirerez huit pintes d'eau de quinze que vous y aurez miſes; & cette eau ſimple ſera bonne & infiniment ſupérieure à ces infuſions de vulnéraire, qui n'ont pas la même qualité que celle qui eſt diſtillée.

CHAPITRE XXXIX.

Des Fruits.

TOUS les Fruits ne ſe diſtillent pas. Ceux qui ſe diſtillent ſont les fruits à écorce dont nous allons parler dans ce chapitre.

Le Cédrat.

Le Cédrat eſt un fruit diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum : c'eſt de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui eſt du meilleur uſage ; il l'emporte ſur toutes les odeurs : & malgré la réputation que l'ambre s'étoit faite, le Cédrat a prévalu, & l'emporte.

Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures : il en eſt de même de la liqueur de ce fruit, qui, ſans contredit, eſt la meilleure de toutes, & la plus parfaite. Tous les Diſtillateurs connoiſſent le mérite de ce fruit ; mais peu connoiſſent bien le fruit même, & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'eſt bonne que relativement à la bonté du fruit, il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut obſerver pour le bien choiſir.

Le Cédrat eſt d'une figure aſſez irréguliere, communément de figure ovale,

ayant sur son écorce plusieurs tubérosités, ou bosses. Il y en a qui sont pointus des deux côtés; d'autres arrondis par un côté & pointus par l'autre: sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubérosités, & qui seront les plus pointillés, parcequ'ils ont plus d'écorce & de quintessence. Il faut le choisir frais, d'une couleur brillante. Son odeur consistant dans les zestes, plus les zestes seront épais & vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait selon les regles que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les regles.

Pour faire l'Eau de Cédrat.

Coupez les zestes de vos cédrats, ayez le soin de ne couper précisément que cette premiere écorce jaune. Quand vos zestes auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif, & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau, & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce syrop, les mélangerez bien, passerez le mélange à la chausse: & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne, ne négligez aucun

point de ce chapitre, parceque tout y eſt important.

Recette pour l'Eau de Cédrat commune.

Prenez un gros cédrat, ou deux petits, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre un quart de ſucre, deux pintes d'eau pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'Eau de Cédrat double.

Prenez deux gros cédrats ou trois petits, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie; mettez trois livres de ſucre pour faire votre ſyrop, & deux pintes d'eau.

Recette pour l'Eau de Cédrat fine & ſeche.

Vous prendrez trois cédrats moyens, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, deux livres de ſucre pour faire le ſyrop, & chopine d'eau.

Pour faire les trois eſpeces ci-deſſus, avec les Quinteſſences.

Vous mettrez ſur les quantités d'eau-de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, & les quantités de ſucre fixées pour les ſyrops de chacune des liqueurs ci-deſſus, quarante-cinq gouttes de quinteſſence pour l'eau de cédrat commune, ſoixante gouttes pour la double, & quatre-vingts pour celle que vous voudrez qui ſoit fine & ſeche.

Maniere de faire la Quinteſſence de Cédrat.

A la ſuite du chapitre de l'eau de cédrat,

J'ai cru devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la distillation que pour la quintessence. Je ne ferai pas ici le détail de toutes les recettes dans lesquelles il entre : tout cela trouvera place dans la suite de nos chapitres.

Pour faire la quintessence du cédrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas que le fruit soit trop verd, & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri; ce qui gâteroit la marchandise. Il faut choisir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tubérosités, celles qui sont les plus pointillées, parceque ces fruits avec les marques susdites, sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en tems chaud & sec, lorsque cette quintessence se fait dans le pays; car pour ce pays-ci, cette condition se trouve impraticable; & pourvu que vos cédrats soient beaux & mûrs, & point gâtés, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quintessence.

Quand vos cédrats auront été choisis avec l'attention que nous avons dite, vous couperez légerement la superficie du

cédrat, c'eſt-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez ſoin de n'y point laiſſer de blanc, parceque ce blanc éponge votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez enſuite votre entonnoir ſur le goulеau d'une bouteille : s'il eſt d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il eſt de verre, le boucher avec quelque choſe, de façon que rien ne tranſpire : après quelque tems, vous verrez la quinteſſence diſtiller goutte à goutte : vous laiſſerez l'entonnoir ſur la bouteille, juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura diſtillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez auſſi-tôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très ſeches, quand toute la quinteſſence ſera tombée : c'eſt de cette ſorte que ſe tire la quinteſſence du cédrat. Comme on en tireroit peu dans ce pays, qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir, & que d'ailleurs elle reviendroit à très haut prix, c'eſt dans le pays même où vient le fruit qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le pays, voici une obſervation eſſentielle, c'eſt qu'il ne faut pas cuillir ce fruit quand l'arbre eſt en ſeve, parceque ſa ſeve ſe porte toute à l'arbre, & le fruit n'a de l'humeur que pour conſerver ſa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun, & ensuite la laisser reposer; l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille; & quand le dépôt sera fait, vous tirerez doucement la quintessence au clair, & vous pourrez encore passer vos zestes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

On tire encore les quintessences dans un entonnoir entouré de pointes, auquel il y a une grille, & on tourne légérement sur les pointes, qui servant de rappe, enlevent la superficie de l'écorce, & les quintessences coulent d'elles-mêmes au travers de la grille, passent par le bas de l'entonnoir, lequel est mis sur une bouteille; je crois que de cette façon on en tire plus qu'aux zestes, & que celle qui est faite aux zestes est la meilleure.

Les quintessences de Portugal se tirent de la même façon.

Ce sont les quintessences actuellement les plus à la mode. Il est vrai que leur parfum est délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces sortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quintessence; & rien ne les distinguant, au moins à l'extérieur, il faut se rendre leur odeur très familiere.

Il n'y a point de quantité fixée pour la

quintessence : on ne peut pas dire, prenez tant de cédrats, de bergamotes & d'oranges, pour faire telle quantité de quintessence, parceque l'un de ces fruits donne plus que l'autre : la maturité contribue beaucoup à la quantité & à la qualité de la quintessence ; mais pour la clarifier & conserver, on détermine la quantité d'alun ; de sorte que pour une livre que vous aurez tirée, vous mettrez une demie-once d'alun pour sa conservation, & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

CHAPITRE XL.

De la Bergamote.

LA bergamote dont nous allons parler est un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette bergamote est le produit d'un citronier, enté sur un poirier de bergamote ; de sorte que le fruit qui en provient rassemble en lui seul les qualités & la quintessence de la bergamote.

La bergamote ressemble par la figure & la couleur a la bigarade : excepté que la bergamote à l'écorce unie comme l'orange de Portugal, & la bigarade est rayé & a quelques tubérosités, comme de petits cor-

ſichons, & ſe termine en pointe comme une petite corne; l'odeur en eſt ſuave, & cependant très forte, & tient très longtems. On fait de ſon écorce des boîtes qui conſervent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Diſtillateurs, les Parfumeurs & les Confiſeurs s'en ſervent également pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs. Ce fruit ſe confit auſſi; mais le plus grand mérite de ce fruit eſt tout dans ſon écorce. Les Diſtillateurs en tirent de plus une excellente quinteſſence; c'eſt de tous les fruits à écorce, après le cédrat, celui dont le parfum eſt le meilleur & le plus exquis : la bergamote eſt un fruit qui foiſonne extrêmement, & toute parfaite que ſoit l'eſſence de bergamote, elle eſt un peu moins chere que les autres, parcequ'étant plus forte, elle rend davantage.

Il n'en eſt pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point où il veut être employé, eſt qu'il ſoit verd prêt à mûrir; & voici comme on connoît qu'il eſt arrivé à ſon point : il faut que la partie qui eſt expoſée au Soleil ſoit d'une couleur jaune, tendre, approchant de la maturité, & que le reſte du fruit ſoit d'un verd clair, prêt à jaunir; & quand il eſt

dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit, dans les années chaudes & ſeches, eſt beaucoup meilleur, & donne beaucoup plus de parfum; il faut ménager le goût de votre bergamote au goût général & s'y conformer en tout, & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum, il vaut même mieux qu'il y en ait moins, puiſqu'on y en peut toujours ajouter.

Eeau de Bergamote.

Pour faire vos eſprits à la bergamote, & de ces eſprits en faire de la liqueur, vous ferez comme des autres fruits à écorce, c'eſt-à-dire, que vous couperez les zeſtes, comme il eſt dit dans le chapitre du cédrat. Vos zeſtes coupés, vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de-vie, ſelon la quantité portée par la recette, & les diſtillerez au feu tant ſoit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette eſpece: vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, & quand votre ſucre ſera fondu, vous y mettrez vos eſprits diſtillés, vous mêlerez bien le tout & paſſerez le mélange à la chauſſe: quand votre liqueur aura paſſé, & qu'elle ſera tirée au clair fin, elle ſera faite. Vous ne tirerez point de flegme avec vos eſprits, de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empyreume. En obſervant exactement tous les

points de ce Chapitre, les mettant en pratique, vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamote.

Prenez une moyenne Bergamote, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes trois demi-septiers d'eau pour faire le syrop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamote double.

Vous choisirez une belle bergamote, vous prendrez trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes d'eau, & trois livres de sucre pour le syrop

Recette pour cinq pintes d'eau fine & séche de Bergamote.

Vous aurez soin de prendre deux petites bergamotes ou une moyenne & une petite, trois pintes & demie-septier d'eau-de-vie, une pinte & demie d'eau, trois livres de sucre pour faire le syrop de cette liqueur.

Quand on se sert de la Quintessence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie & de sucre, pour chaque liqueur ci-dessus dite; on met trente goutes de quintessence, pour l'eau de bergamote commune, cinquante pour la fine & seche, & quarante pour la double.

CHAPITRE XLI.

Du Citron.

LE Citron eſt le fruit d'un arbre très commun en Provence. Il eſt de figure oblongue, d'un jaune tendre & léger. La premiere écorce ou zeſte de citron eſt d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'eſprit de quinteſſence, & très peu de flegme, ainſi qu'il paroît, lorſqu'on paſſe l'écorce de citron contre une chandelle allumée, ce qui en ſort s'enflamme ſans pétiller beaucoup : au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit eſt blanche & ferme : ſa chair ou ſubſtance intérieure eſt ſpongieuſe, molle, véſiculeuſe, pleine d'un ſuc aigre, piquant, & cependant fort agréable : ce goût eſt le goût favori de pluſieurs perſonnes; ſes ſemences ſont comme celles de l'orange, blanchâtres, dures, oblongues & pointues aux deux extrémités.

Les Diſtillateurs emploient aſſez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce, pour celles de fleurs d'orange : je ne parle que de ceux du pays, parceque dans

dans celui-ci on ne trouve pas fort communément les fleurs de citron ; au lieu que celles de fleurs d'orange, quoique cheres, s'y trouvent assez communément.

La fleur de citron ne se distingue, hors du citronnier, que par le parfum qui est plus aromate.

Les citrons sont d'un grand usage dans la distillation : on en extrait des esprits, on en tire beaucoup de quintessence, quand ils sont dans leur maturité & qu'ils ont été bien choisis.

Le fruit intérieur, ou cette substance succulente qui est proprement le fruit, est très rafraîchissant ; on en fait la limonade pour le rafraîchissement ; on confit l'écorce de ce fruit, on confit aussi ses fleurs, qui sont fort cordiales.

La fleur de citron est d'un grand usage dans la distillation ; mais ce n'est pas dans le pays : c'est à son écorce sur-tout qu'on s'attache.

Les citrons qui ont le plus de jus ne sont pas les plus propres à la distillation ; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons citrons à distiller sont ceux dont l'écorce est épaisse & tendre, & ce sont ceux qui ont le plus de quintessence ; c'est dans ceux-là que le Confiseur & le Distillateur trouvent le plus de matiere à leur travail.

Les citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide, & ſont excellents, pour les ragoûts, pour la limonade; mais en même-temps très ingrats pour la diſtillation.

Le citron d'Italie reſſemble aſſez à celui de Provence; mais il eſt meilleur : le plus parfait de tous eſt celui de Portugal; quand il eſt pris dans ſa maturité, il eſt excellent à employer, il a beaucoup de de parfum & du parfait. C'eſt le fruit qui approche le plus du cédrat; ceux à qui le goût du cédrat eſt familier ſavent bien le diſtinguer, & mettent leur connoiſſance à profit.

Mais comme le citron de Provence eſt le plus commun de tous, & qu'on s'en tient aſſez à celui-là, pour diſtinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce, on en juge par la peſanteur. Celui qui a moins de jus & plus d'écorce eſt le plus léger. Si vous voulez connoître ceux qui auront le plus de quinteſſence, connoiſſance eſſentielle pour un Diſtillateur, examinez ſi la ſuperficie de l'écorce eſt tranſparente & a une couleur tendre & brillante; vous pouvez être aſſuré que votre citron eſt très quinteſſencieux. L'odeur du fruit achevera de vous déterminer ſur le choix.

Le citron d'Italie ſe diſtingue de celui de Provence en ce qu'il eſt mieux fait, &

qu'il a la couleur plus foncée que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur : sa couleur est vive, son odeur approche beaucoup de celle du cédrat, quand il est dans sa parfaite maturité.

De toutes les especes ci-dessus, prenez ceux qui auront la couleur la plus vive, ce coup d'œil tendre, quoique brillant, qui seront pointillés, dont l'écorce sera grasse & épaisse. Les Distillateurs doivent s'attacher à l'écorce, à cause de l'huile essentielle qu'on y trouve; & pour le syrop & la limonade, il faut choisir le citron à jus.

Ce choix fait, auquel on ne peut se méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous leverez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune, & de n'en point laisser; vous les mettrez dans l'alambic, & les distillerez avec de l'eau & de l'eau-de-vie à un feu un peu vif; vous ne tirerez point de flegme par rapport au goût d'empyreume; vous ferez ensuite le syrop comme pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés; les passerez à la chausse pour clarifier le mélange, & votre liqueur sera faite.

Recette pour cinq pintes & chopine d'eau de Citronelle comnune.

Prenez quatre citrons moyens, trois pintes demi ſeptier d'eau de vie, une livre un quart de ſucre, deux pintes & demi-ſeptier d'eau, pour le ſyrop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de citronelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, trois livres de ſucre, que vous ferez fondre pour votre ſyrop dans deux pintes d'eau.

Prenez pour la liqueur fine & ſeche, cinq beaux citrons, ou ſix citrons moyens, trois pintes demi-ſeptier d'eau de-vie, deux livres de ſucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le ſyrop

Nota, que quand nous diſons, prenez des citrons, ce ſont des zeſtes de quatre ou cinq citrons dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quinteſſence.

Pour la commune, vous mettrez ſoixante goutes de quinteſſence; pour la double, ſoixante & dix; & quatre vingts pour celle qui ſera fine & ſeche.

CHAPITRE XLII.

Du Citron Chinois.

CE qu'on appelle le Citron Chinois, est un citron verd qui nous vient de Madere, à peu près gros comme une noix muscade. On nous l'envoie tout confit des Isles de l'Amérique, où il se trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'est plus propre à la distillation; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit, ne peuvent se servir que du syrop; car ce citron, tant au blanchissage qu'à la confiture, a dépouillé toute sa partie quintessencieuse & même son parfum. Celui dont on se sert pour l'eau chinoise est le citron ordinaire, cueilli dans sa verdeur, de la grosseur d'une noix, des zestes duquel on se sert dans la recette de l'eau chinoise.

On peut avec le syrop du citron de Madere, faire une liqueur excellente, parceque ce syrop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs dans lesquelles il entre un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au syrop beaucoup de parfum quintessencieux.

Il faut prendre de ce syrop sans le fruit,

y mettre de l'eſprit de vin à proportion de la force qu'on veut donner à ſa liqueur : on put mêm e, ſi l'on veut, y mettre un peu d'eau, enſuite on le paſſe à la chauſſe ; & quand la liqueur ſera clarifiée, elle ſera faite : Il faut enſuite attendre quelques jours pour le mettre en vente & le débiter, pour donner à cet alliage le temps de ſe faire. Cette liqueur n'eſt pas fort difficile à faire : il faut obſerver ſur ce point que, plus le ſyrop eſt nouveau, meille ure eſt la liqueur, parcequ'il a plus de parfum, & qu'en vieilliſſa nt il en perd beaucoup, & prend un goût déſagréable.

Si l'on ſe ſert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur eſt tombée : il ne faut pas qu'ils ſoient plus gros qu'une noix ordinaire, & on les emploiera comme tous les autres fruits à écorces.

Recette pour faire l'eau Chinoiſe avec le ſyrop du Citron de Madère.

Pour une pinte de ſyrop du citron ſuſdit, vous mettrez une pinte d'eſprit de vin, ſans eau ni ſucre; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau chinoiſe.

Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoise commune, avec le Citron de Provence, d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verds, ou les zestes de ces citrons, distillez-les avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre pour le syrop.

Recette pour l'eau Chinoise double.

Prenez les zestes de trente citrons, trois pintes & demi-septier-d'eau de-vie, pour les distiller, & trois livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau Chinoise fine & séche.

Prenez les zestes de trente-cinq ou trente-six citrons, que vous ferez distiller dans pareille quantité d'eau-de-vie que pour les précédentes recettes : mettez, pour faire votre syrop, fondre deux livres de sucre dans une pinte & chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau Chinoise, à quelque chose près, aussi bonne qu'avec le syrop de citron de Madere confit, en supposant que le syrop est dans sa perfection.



CHAPITRE XLIII.

Du Limon.

LE limon eſt un fruit plus gros que le citron, & plus rond; ſa chair eſt ordinairement moins épaiſſe: il eſt, comme le citron, rempli d'une ſubſtance véſiculeuſe & ſpongieuſe, pleine d'un ſuc ou jus aigre & piquant.

Les limons ont l'écorce d'un jaune citrin, ſont fort odorans. Le ſuc, comme j'ai dit ci-deſſus, eſt aigre & piquant, mais cependant fort agréable au goût, & même à l'odorat; il rafraîchit, il purifie le ſang, chaſſe le mauvais air, réjouit le cœur, & donne de l'apétit. On l'emploie, comme le citron, aſſez indifféremment aux mêmes uſages; tous les Diſtillateurs le confondent avec le citron: ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus & en quinteſſence que ce dernier fruit.

Pour faire l'Eau de Limette.

L'eau de limette ſe fait avec le fruit ci deſſus. Les Confiſeurs, Limonadiers, Officiers de maiſon, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez vos limons frais & bien mûrs; vous couperez les zeſtes, comme pour l'eau de ci-

tronelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, & ne tirerez point de flegmes. Vous ferez le syrop avec du sucre & de l'eau fraîche, comme aux chapitres précédens, & passerez le tout à la chausse pour le clarifier; & quand votre liqueur sera claire-fine, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'Eau de Limette

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne; s'ils sont petits, vous en prendrez quatre; s'ils sont beaux, deux suffiront: vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronelle; la même quantité d'eau, & la même de sucre, pour faire le syrop; & pour la double ou pour celle fine & seche, vous vous conformerez en tout au chapitre indiqué quarante-unieme.

CHAPITRE XLIV.

De la Bigarade.

LA bigarade est le fruit d'un oranger: cette espece d'oranger est très commune en Provence. Son fruit est appellé Bigarade, à cause des rayures qui sont sur son écorce, & des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle

naiſſent pluſieurs pointes & excroiſſances comme de petites cornes.

Dans la claſſe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Diſtillateurs s'en ſervent quelquefois. On en tire la quinteſſence. Elle entre dans les recettes de pluſieurs liqueurs : elle eſt la baſe d'une liqueur qu'on appelle eau de bigarade.

Pour faire l'Eau de Bigarade ou d'Orangeſſe.

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence ou de Portugal, dans le tems que vous ſaurez que les Confiſeurs les emploient ; car c'eſt préciſément celui où il faut les diſtiller. Les Confiſeurs ne ſe ſervent point des zeſtes de la bigarade, & les vendent. Vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, un peu de macis ou de muſcade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploirez les zeſtes dès qu'ils ſeront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent & ne fermentent ; ce qui rendroit la liqueur mauvaiſe.

Quand votre alambic ſera garni, ainſi que nous venons de dire, vous les mettrez ſur un feu un peu vif, parceque la quinteſſence d'un fruit verd ne s'enleve pas auſſi facilement que celle d'un fruit un

peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des flegmes crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le syrop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre : vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés, & passerez ce mêlange à la chausse pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'Eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Prenez six bigarades ordinaires ; si elles sont belles, quatre suffiront : vous en pourrez mettre jusqu'à huit, si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie. Vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre ; & pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis & une demi-noix de muscade.

CHAPITRE XLV.

De l'Orange de Portugal.

POUR que l'orange soit bonne, il faut la cueillir dans sa parfaite maturité, & que l'arbre ne soit ni en seve ni en fleurs ; choisir celles qui sont d'un jaune bien foncé,

bien doré, bien brillant, dont l'écorce ſoit fine, graſſe, tendre, tranſparente, & bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'Eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zeſtes comme ci-deſſus ; vous les mettrez enſuite dans votre alambic, avec de l'eau de-vie, en telle quantité que celle de liqueur que vous aurez à tirer, en y mettant auſſi un peu d'eau. Vous mettrez votre alambic, ainſi garni, ſur un feu un peu vif : vous diſtillerez vos eſprits, éviterez de tirer des flegmes qui altéreroient votre marchandiſe ; car la quinteſſence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la premiere, les flegmes qui viendroient enſuite, donneroient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre ſyrop, à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans l'eau fraîche, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés, paſſerez le tout à la chauſſe, & la liqueur étant claire, ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'Eau d'Orange de Portugal.

Vous prendrez quatre oranges de Portugal, ſi l'orange a les qualité décrites & requiſes ; & plus, ſi elles ſont petites & de moindres qualités ; & cela, au jugement que vous porterez vous-même de votre liqueur ; vous diſtillerez vos zeſtes avec trois

pintes & chopine d'eau de-vie, & un demi-ſeptier d'eau ; & mettrez, pour le ſyrop, une livre un quart de ſucre dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'Eau à la fine Orange.

Vous choiſirez les plus belles oranges, les plus quinteſſencieuſes, ſelon les regles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez délicatement vos zeſtes, de façon que ſans mordre ſur le blanc, vous enleviez toute la ſuperficie quinteſſencieuſe qui eſt jaune : les zeſtes coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu un peu plus vif qu'à l'ordinaire, à cauſe de l'eau, ſans tirer de flegme. Vos eſprits étant diſtillés, vous les mettrez dans un ſyrop fait à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche : votre ſyrop étant fait, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés, les paſſerez à la chauſſe pour les clarifier, & votre liqueur ſera faite.

Au défaut du fruit on peut employer la quinteſſence d'orange ; mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parceque la quinteſſence eſt ſujette à dépoſer : on ne doit en faire uſage qu'au défaut du fruit ; ſi vous vous en ſervez, il faut faire clarifier l'eau pour faire le ſyrop, & vous paſ-

ſerez la liqueur auſſi claire fine qu'il vous ſera poſſible, afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange moëlleuſe.

Vous mettrez dans votre alambic les zeſtes de ſix belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour faire le ſyrop de votre liqueur; trois livres & demie de ſucre, & une demi-livre de caſſonade, & deux pintes & demi-ſeptier d'eau.

Recette pour la fine Orange en liqueur fine & ſeche.

Vous mettrez dans l'alambic les zeſtes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le ſyrop, deux livres de ſucre, & une demi-livre de caſſonade, & deux pintes d'eau pour faire votre ſyrop; pour faire de chacune des deux recettes, environ ſix pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quinteſſence, vous mettrez, pour celle qui doit être moëlleuſe, quatre-vingts gouttes, & pour celle qui doit être fine & ſeche, cent gouttes de quinteſſence: vous les diſtillerez à un feu tant ſoit peu vif, & éviterez les flegmes; ce que nous ne pouvons aſſez recommander pour la qualité de la marchandiſe.

Il nous reſte à parler des quinteſſences decitron, bigarade & limon; de la façon

d'employer les quintessences des fruits à écorce ; ce que nous ferons dans le chapitre suivant.

CHAPITRE XVLI.

Des Quintessences de Citron, de Bigarade & de Limon.

La nécessité & la façon d'employer les Quintessences.

Récapitulation sur tous les fruits à écorce qu'on emploie verds.

Quoique le citron & les autres fruits à écorce se ressemblent assez, la façon d'extraire leur quintessence est absolument différente ; c'est-à-dire, de la bergamotte & du fruit verd, qui ont l'écorce plus serrée que les précédens, ils ne donneroient point de quintessence dans l'entonnoir. On en distille les zestes ; on en remplit la cucurbite, à un pouce près du couronnement, & on couvre le reste d'eau : on distille la recette au bain-marie, comme pour le néroly de fleurs d'orange, & on sépare la quintessence des citrons, limons & bigarades, comme on fait le néroly, parcequ'elle surnage de même sur l'eau distillée ; & de cette eau distillée, mêlée avec des esprits, & le syrop à l'or-

dinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce sont trop chers dans ce pays-ci, il est impossible d'en tirer une quantité de quintessences sans entrer dans des frais immenses; il faut donc la tirer d'ailleurs: mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs, il est très facile d'être trompé; ce qui porteroit un préjudice considérable à la marchandise: & comme elles sont l'unique ressource, au défaut du fruit, il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie, qui est la meilleure de toutes; la façon contribue beaucoup à sa bonté & à sa nouveauté: celle qui est vieille a beaucoup perdu de sa qualité.

On se sert des quintessences pour parfumer les huiles ou essences pour les cheveux, pour chasser les mauvaises odeurs, pour faire des eaux d'odeurs, & pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon: on met dans l'alambic, au lieu des fleurs ou des fruits, un certain nombre de gouttes de quintessences, ainsi qu'il est porté par les recettes; on les distille comme le fruit, à l'eau & à l'eau-de-vie; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le syrop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu

dedans : on les paſſe à la chauſſe ; & les mélanges étant clarifiés, les liqueurs ſont faites.

Pour les fruits verds qu'on emploie, on peut en faire uſage preſque auſſi-tôt que la fleur eſt tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur & même de quinteſſence propre au travail ; de ſorte que tous les quinze jours on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & juſqu'à ſa parfaite maturité : à tous ſes degrés de groſſeur, il donnera un goût & un parfum différent. Et ces ſortes d'épreuves peuvent ſe faire à Paris comme ailleurs, parcequ'il y vient d'Italie, de Provence & du Portugal, des fruits de toute groſſeur, & de tout point de maturité : on peut auſſi employer le fruit paſſé ; mais il ne faut pas qu'il ſoit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort pour extraire la quinteſſence du fruit verd, parceque l'écorce eſt plus ſerrée : cependant elle monte aſſez vîte pour ne pas tromper le diſtillateur ſur les flegmes qui font tort aux fruits, ſur tout quand ils ſont verds, parcequ'ils ſont plus âcres.



CHAPITRE XLVII.

Des fruits à l'Eau-de-vie.

Nous ne ſortirons pas de la partie des fruits, ſans expliquer la façon de confire les fruits à l'eau de-vie. Nous n'en avons que ſix de cette eſpece, qui ſont, la pêche, la preſſe, l'abricot, la poire de rouſſelet, la reine-claude & la mirabelle.

L'ABRICOT.

Pour faire des abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle abricots à plein vent, preſque mûrs, cueillis dans un tems chaud & ſec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix, eſſuyez le petit duvet ou coton qui les couvre; faites-les enſuite blanchir au demi ſyrop; & lorſqu'ils blanchiſſent, ayez ſoin de les faire tremper légerement avec une écumoire : cela eſt d'autant plus eſſentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, ſont tachés pour l'ordinaire; ce qui diminue ſon mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite : & après le blanchiſſage, vous les ferez égouter, acheverez le ſyrop; & quand ce ſyrop ſera fait, vous le mêlerez avec de l'eau de-vie, ſi vous deſtinez vos abri-

tots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conserver plus long-tems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'esprit de vin; & remplirez de votre syrop, mêlé avec de l'eau-de vie, ou l'esprit de vin, les bouteilles où vous aurez arrangé vos abricots: vous boucherez bien vos bouteilles; & quand vos abricots seront tombés au fonds, ils seront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui se feroient gâtés au blanchissage. Vous prendrez quatre livres de sucre & trois pintes d'eau pour faire votre syrop; vous mettrez le sucre & l'eau sur le feu; & quand il sera prêt à bouillir, vous les clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois, vous les partagerez par quart; & quand votre syrop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf, & qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos abricots comme nous avons dit, en les trempant dans votre syrop: quand vos abricots auront tous été blanchis, vous acheverez le syrop, en mettant le reste de vos blancs d'œuf, pour achever de le clarifier: quand enfin il sera froid à fond, vous verserez dedans

deux pintes d'eſprit de vin ou d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec le ſyrop ; & quand le mélange ſera fait, vous le verſerez ſur vos abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangés dans la bouteille où vous voulez les mettre.

CHAPITRE XLVIII.

De la Pêche.

LA pêche eſt un fruit dont la chair eſt molle & fine, pleine d'un ſuc exquis, quand elle eſt mûre ; mais dès qu'elle devient trop molle, elle eſt déja paſſée. La peau des meilleures eſt très fine, & ſe détache facilement : le dedans de ce fruit eſt d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les pêches, on en feroit un long traité ; mais toutes celles dont la peau eſt fine & bien colorée, la chair ferme, douce & bien ſucculente, d'un goût ſucré, cependant relevé, vineux & parfumé, le noyau petit, & qui quitteront le fruit facilement, auront toutes les qualités qu'elles peuvent avoir.

Les Diſtillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia d'un mérite ſupérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias : il eſt très bon à em-

ployer, à cauſe de ce goût vineux & parfumé : il fermente aiſément, ce qui fait qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'emploie.

On peut conſerver ce fruit par le moyen de l'eau de-vie, pluſieurs années, & ajouter même un degré à la bonté naturelle de ſon parfum, en apportant à la façon de le conſerver toute l'attention qu'il y faut. Tous les fruits peuvent ſe confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue ; au moins cette façon n'eſt pas encore d'uſage nulle part.

De tous les fruits que l'on confit à l'eau-de vie pour les conſerver, la pêche eſt celui qui eſt le plus en uſage. Nous joindrons encore la cériſe à ceux que nous avons dit ci-deſſus.

La pêche étant naturellement froide, eſt plus difficile à confire que les autres fruits : il faut un ſyrop qui ait plus de corps, & mettre plus d'eſprits qu'aux autres fruits. Il faut choiſir pour cela les plus belles pêches qu'il ſera poſſible de trouver, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres, les cueillir en ſaiſon ſeche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en ſoit bien eſſuyée, les prendre ſans taches ; il faut bien eſſuyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend enſuite juſqu'au noyau, pourdonner au ſyrop & aux

esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur & de les confire à fond, & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite, vous mettrez votre sucre dans une poëlle à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire, comme nous le dirons à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion, & clarifierez votre sucre.

Quand votre syrop sera fait à moitié, vous mettrez dans ce syrop une partie de votre fruit (il faut qu'il soit bouillant), & le laisserez blanchir : il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage, & mieux vaudroit encore qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire à mesure qu'ils blanchiront, & il faut être prompt à les retirer, parceque ceux qui cuisent trop sont perdus, & tout au plus, on peut les servir comme compote; mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau de vie.

Quand vous retirerez les fruits du blanchissage, il faut avoir soin de les arranger à mesure sur une table couverte de linge blanc, pour les laisser égoûter, & observer de les poser sur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a prise au blanchissage s'écoule, & qu'il ne reste que le fruit du

fruit, c'est-à-dire, ce parfum qui en est l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoute & se réfroidit, vous acheverez le syrop que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à se crystalliser; vous le retirerez & le passerez dans un tamis; ensuite le laisserez reposer & réfroidir : ensuite vous mettrez en pareille quantité moitié esprit de vin & de syrop; & quand vos pêches seront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de syrop & d'esprit. Ce fruit, quoique gros & lourd, se soutient dans la liqueur qui fait son syrop, sans toucher le fond, jusqu'à ce qu'il soit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du syrop & des esprits elles tomberont au fond, & pour lors elles seront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire & conserver les pêches, & la conduite à observer pour le faire avec succès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez-en toujours plus que le nombre que vous voudrez confire, pour remplacer celles qui périront au blanchissage. Vous prendrez pour faire votre syrop, huit livres de sucre avec six pintes d'eau; quand votre sucre sera fondu, & que le syrop sera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œuf fouettées

vous ne les mettrez pas tous à la fois ; mais vous les partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés, & en y mettant la moitié deſdits blancs d'œufs, & que votre ſyrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos pêches, ainſi que nous l'avons dit dans le chapitre précédent. Quand vos pêches ſeront blanchies, vous acheverez le ſyrop juſqu'à ce qu'il commence à ſe cryſtalliſer ; & mettant le reſte de vos blancs d'œufs pour le clarifier entiérement, vous attendrez, en le laiſſant expoſé, qu'il ſoit réfroidi à fond : après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'eſprit de vin, & verſerez le mélange ſur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la caſſonade au lieu de ſucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de caſſonade, afin de clarifier votre ſyrop ; & vous mettrez autant de caſſonade que de ſucre.

CHAPITRE XLIX.

De la Preſſe.

LA Preſſe eſt une autre eſpece de pêche qui ne quitte pas le noyau comme la précédente ; elle a de grandes qualités comme toutes les autres pêches, on la confit à

à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

Confite à l'eau-de-vie, elle est supérieure à la pêche. La pêche est un fruit fondant & mou, il se ride quand l'eau en est sortie; mais la presse garde tout son brillant, parcequ'elle a la chair ferme & serrée; ce qui fait qu'elle conserve son sucre & sa beauté, qui se conservent encore par la force des esprits.

Si on fait des presses à l'eau-de-vie, afin qu'elles soient bonnes à manger, il faut essuyer le duvet qui les couvre, les fendre comme les pêches jusqu'au noyau, les faire blanchir au syrop & les égouter. Ensuite faire le syrop à fond : quand il sera fait, le retirer de dessus le feu, & le laisser réfroidir : quand ce syrop sera froid, & vos presses bien égoutées, vous les remettrez dans le syrop, les couvrirez ; & laisserez l'espace de vingt quatre heures infuser : au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos presses, & remettrez le syrop dans la poëlle que vous remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & les retirerez encore de dessus le feu, le laisserez réfroidir pour y remettre encore vos presses infuser pendant vingt-quatre heures, vous continuerez d'observer la même conduite jusqu'à trois fois ; après quoi vous retirerez vos presses

& les mettrez égoutter ſur une claie. Pendant que vos preſſes s'égoutteront, vous ferez le ſyrop à la plume; & quand il commencera à candir, vous le laiſſerez réfroidir & le mettrez dedans l'eſprit de vin, & vos preſſes étant arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce ſyrop ſpiritueux, vous les boucherez bien, & au bout de deux mois vos preſſes ſeront bonnes à manger & délicieuſes au goût.

Quelques perſonnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout ſimplement dans l'eau; ils entendent aſſez mal la conduite qu'il faut à ce fruit, parceque l'eau l'amollit & le perd; au lieu que le ſyrop le conſerve & le fortifie : d'autres ne mettent ni aſſez d'eau-de-vie, ni aſſez d'eſprit de vin; le ſyrop ſe trouve trop foible, & le fruit n'eſt ni beau ni bon, & même ne peut ſe conſerver. Comme les pêches & les preſſes ſont à peu près de même groſſeur, la recette précédente ſervira pour ce fruit.

CHAPITRE L.

De la Reine-Claude & de la Mirabelle.

LA Reine-Claude eſt une prune verte qui mûrit au mois d'Août. Malgré ſa maturité, elle conſerve toujours ſa verdeur,

mais ce verd est tendre ; sa chair est d'un jaune tendre, succulente & extrêmement douce : la peau est fine & colorée d'un rouge brun aux endroits où elle est exposée au Soleil, son goût est sucré, & c'est des fruits de cette espece, le fruit le plus parfait.

La Mirabelle est une autre prune, longuette, blonde, teinte d'une couleur incarnate quand elle est bien exposée au Soleil. Cette prune est douce, très propre à confire & bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente, ainsi que nous verrons ci après.

Pour confire à l'eau-de vie la prune de reine-claude, il faut la prendre quand elle commence seulement à mûrir ; il ne faut pas qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie long-tems auparavant, ce que vous connoîtrez facilement par la fleur, qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous-même, ce qui seroit infiniment mieux, après que la chaleur auroit essuyé la rosée qui les couvre, vous les essuierez légérement pour en ôter la fleur : les piquerez autour avec une épingle, seulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdeur ; vous les blanchirez ensuite au demi-syrop, comme

il eſt dit ci-deſſus, les retirerez & laiſſerez égouter : pendant que vos prunes s'égouteront, vous acheverez votre ſyrop ; étant achevé, vous le retirerez du feu, & quand il ne ſera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos prunes dedans pour vingt-quatre heures : au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoire, & les remettrez égouter ; enſuite vous ferez bouillir & clarifier votre ſyrop, l'écumerez & le rendrez à la groſſe plume, le laiſſerez réfroidir, arrangerez vos prunes dans vos bouteilles ; & quand votre ſyrop ſera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eſprit de vin, ſelon le tems que vous les voudrez conſerver, & vous en remplirez vos bouteilles : au bout de ſix ſemaines elles ſeront bonnes à manger.

Les mirabelles, vous les cueillerez à-peu-près mûres ; vous les piquerez à l'endroit de la queue ; vous les mettrez enſuite tremper dans de l'eau-de-vie pour huit jours. Obſervez de ne mettre de vos prunes que la moitié de la bouteille, rempliſſant votre bouteille de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve, enſuite vous les retirerez & les paſſerez au ſyrop comme pour les blanchir, qui eſt l'ouvrage le plus prompt, à cauſe de la petiteſſe du fruit, les mettant réfroidir ſur une table couverte d'un linge blanc, afin qu'elles ſe

serrent l'une sur l'autre jusqu'à ce que le syrop soit froid; & l'eau-de-vie que vous aurez retirée de vos prunes, vous la passerez à l'alambic, & vous mêlerez cet esprit avec le syrop. C'est ici la meilleure de toute façon : au bout de quinze jours elles seront bonnes à manger.

Recette pour confire deux cens Prunes de Reine-claude.

Prenez la même quantité de syrop & d'eau-de-vie qui est portée dans celle de labricot.

Pour la mirabelle, vous en confirez quatre cens par la même recette.

CHAPITRE LI.

Du Rousselet.

LE Rousselet est une petite poire qui a le goût sucré : il y en a de gros & de petits : celui de Rheims est le plus estimé; & c'est presque la plus estimée des poires : elle est médiocre en grosseur, bien faite, a la peau très fine, grise, jaune en mûrissant, & rouge-brune du côté qu'elle est exposée au Soleil : la chair en est tendre, fine & sans marc; son eau est agréablement parfumée, mais d'un parfum qui lui est particulier, & qu'elle seule possede : elle mûrit ordinairement en Août ou au commencement de

Septembre. Elle se soutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crue ou cuite, confite ou seche.

Pour confire le Rousselet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mûr, mais seulement prêt à mûrir. Il faut les prendre sans tache, les tourner bien finement, de sorte qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé : vous aurez soin en les tournant de laisser la queue, afin qu'on les puisse prendre promptement & proprement. Vous ferez votre syrop à fond : vous y passerez vos poires pour les blanchir ; & afin qu'en les blanchissant elles puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite & les faire égouter sur les claies : pendant qu'elles égouteront, vous ferez bouillir votre syrop pour le clarifier : ensuite vous le retirerez & le laisserez réfroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin dans le syrop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits : vous arrangerez ensuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez ensuite de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie. Plusieurs Officiers blanchissent la poire de rousselet dans l'eau simplement avant que de la tourner, & ils en ôtent la peau après qu'elle ont été blanchie, & l'incorporent dans le syrop & l'eau-de vie tout de suite.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le raisin que nous employons, & qu'on confit à l'eau-de vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le pays *Panse*, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de Damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours: au bout de ce temps, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis: vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auront trempé vos raisins, dans un syrop que vous ferez comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot, à la différence seulement qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de syrop; c'est-à-dire, que pour trois pintes de syrop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de vie: quand vous aurez mêlé le syrop avec l'eau-de-vie, vous passerez le mélange à la chausse; & quand il sera clair, vous le mettrez sur vos raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avoit confit jusqu'ici.

CHAPITRE LII.

De tous les Fruits à l'Eau-de-vie.

Les chapitres ci-dessus sont pour les fruits qu'on est le plus en usage de confire

à l'eau-de-vie ; mais il eſt néceſſaire de dire un mot, dans celui-ci, ſur tous les fruits qu'on peut confire de la même façon. Tous les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent ſe conſerver dans un ſyrop ſpiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'uſage.

On peut faire confire les cédrats, les bergamottes, les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon ; les amandes, toutes ſortes de poires, de prunes, de ceriſes, groſeilles, bigareaux, raiſins, &c.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choiſirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaiſſe, parcequ'ils ſont plus quinteſſencieux que les autres, & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choiſi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez ſi délicatement, qu'il ne paroiſſe pas que le couteau y ait paſſé, il faut même que cette ſuperficie jaune, que vous tournerez, ne ſoit priſe qu'à moitié, & laiſſe ſur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quinteſſencieuſe, parcequ'il ne reſteroit plus aucun goût au fruit que vous voudriez confire, ſi vous enleviez toute la ſuperficie jaune, qui eſt ſa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainſi tourné, ſoit auſſi

uni qu'il ſera poſſible : vous le couperez enſuite par quartiers que vous leverez de deſſus cette partie ſucculente, qui eſt proprement le fruit : ce que vous ferez le plus délicatement qu'il ſera poſſible, en obſervant que vôtre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laiſſer votre fruit en ſon entier; mais pour lors vous ferez, avec quelque choſe, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, & l'autre à l'oppoſé, ſans preſſer le fruit; vous en ferez ſortir le jus; vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égouter ſur des claies; vous ferez enſuite votre ſyrop, le clarifierez, & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture ſera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau devie, quand vous aurez retiré vos fruits du blanchiſſage, vous les ferez égouter, ainſi que nous avons dit; & pendant qu'ils égouteront, vous ferez bouillir votre ſyrop, le clarifierez, & quand il ſera clair & réfroidi, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, & le verſerez enſuite ſur vos fruits que vous devez avoir eu ſoin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits ſeront bons à manger.

Pour ce qui eſt des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux

premiers chapitres : il faut donc que le fruit soit absolument confit, qu'on puisse le manger en confiture & qu'on puisse le sécher pour garnir les crystaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec son syrop chez les Confiseurs ; vous le retirerez du syrop, & le ferez égouter comme ci-dessus, & bouillir le syrop que vous clarifierez ; & quand il sera froid, l'emploierez comme ci-dessus.

Quand on veut avoir du fruit confit sec, on le passe au syrop, comme si on vouloit le mettre à l'eau-de-vie ; & quand il est tiré du syrop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.

CHAPITRE LIII.

Des Epices.

VOICI la partie essentielle de notre Traité, comme celle qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Canelle.

La canelle est la seconde écorce des

branches d'un arbre, qu'on appelle le Canellier, qui croît aux Indes Occidentales ; c'eſt ſur-tout aux Iſles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il eſt plus commun. Les Latins l'ont appellé *Cinnamomum.*

Les Diſtillateurs font une liqueur à laquelle ils ont donné ce nom latin, parceque la canelle eſt la baſe de cette liqueur, & que le goût de cette épice eſt le dominant de cette liqueur.

Pour bien choiſir la canelle, il faut qu'elle ſoit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice eſt un des plus excellens cordiaux qu'il ſoit poſſible de trouver. Le Diſtillateur en tire les eſprits à l'eau-de-vie Pour aſſaiſonner ces liqueurs, il en tire des quinteſſences, en fait ſpécialement l'eau de canelle & le cinnamomum, deſquels nous allons parler.

Eau de Canelle.

Pour la faire, prenez la quantité de canelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur que vous voudrez faire ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux eſprits une prompte iſſue. Quand votre canelle ſera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à nos recettes, & diſtillerez le tout ſur un feu modéré.

Obſervez d'abord (ce qui eſt eſſentiel) que vos eſprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la canelle qu'on diſtille; ce n'eſt qu'à la fin de la diſtillation, que l'odeur & le goût de cette épice montent & s'enlevent avec les eſprits. C'eſt pourquoi, dans les diſtillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de flegme avec les eſprits, ſi vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices que vous diſtillerez.

Auſſi vous obſerverez de mettre moins d'eau qu'aux autres diſtillations, dans votre alambic.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans le ſyrop, le paſſerez à la chauſſe; & quand le tout ſera clarifié, votre liqueur ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'Eau de Canelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne canelle; mettez la canelle pulvériſée dans votre alambic avec trois poiſſons d'eau, mettez auſſi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de vie, & pour faire votre ſyrop, une livre & un quart de ſucre & trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum.

La canelle eſt donc la baſe de cette liqueur: nous avons dit de quelle façon il

la faut choisir, comment on l'emploie pour faire l'eau de canelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui est une autre liqueur; mais infiniment supérieure à la premiere.

La canelle seule ne feroit qu'une liqueur seche; c'est pourquoi les Distillateurs y joignent le macis: ce qui lui donne un relief infini.

Vous choisirez donc de la canelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire: vous tirerez un peu de flegme, par la raison que nous avons dite dans ce chapitre même: & quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans le syrop, & vous passerez cette liqueur à la chausse, qui sera faite dès qu'elle sera passée & clarifiée.

Recette pour six pintes, ou environ, de Cinnamomum.

Vous prendrez une once & demie de canelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu

de flegme, & vous prendrez, pour faire le ſyrop, quatre livres de ſucre, deux pintes & chopine d'eau.

Vous emploierez une demi-livre de caſſonade ſur le total de votre ſucre, pour engraiſſer la chauſſe, afin de pouvoir engraiſſer votre liqueur, & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre ſucre plus facilement.

CHAPITRE LIV.

Du Macis.

LE macis eſt le nom que l'on donne à la ſeconde écorce de la noix muſcade. Cette écorce eſt tendre & de bonne odeur, de couleur jaunâtre ou rougeâtre; elle ſe ſépare de la noix muſcade à meſure qu'elle ſe ſeche: on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muſcade. Le macis eſt rouge quand il eſt frais, & devient jaune en vieilliſſant. Les Diſtillateurs en tirent les eſprits pour l'aſſaiſonnement de leurs liqueurs, des quinteſſences, & l'eau appellée l'eau de macis, dont nous allons parler.

L'Eau de Macis.

Le macis dont nous venons de parler, & qui fait la baſe de cette liqueur, eſt de toutes les épices la meilleure à employer,

& celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant, que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à dire, d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon.

Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau; vous distillerez cette drogue comme toutes les autres épices; vous ferez le syrop ainsi que nous avons dit au précédent chapitre; mêlerez les esprits avec le syrop, les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, sera faite.

Recette pour environ cinq pintes & demie d'Eau de Macis simple.

Vous prendrez une demi-once de macis que vous réduirez en poudre très fine, & les distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau de-vie & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & trois demi-septiers d'eau & une livre un quart de sucre.

Recette pour environ six pintes d'Eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulvériserez comme dessus; mettrez

dans l'alambic ledit macis pulvériſé avec quatre pintes d'eau-de-vie, & prendrez pour faire le ſyrop, quatre livres de ſucre & deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite Eau, fine & ſeche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvériſé que vous ferez diſtiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & ne mettrez, pour faire le ſyrop, que deux pintes d'eau & deux livres un quart de ſucre.

CHAPITRE LV.

De la Muſcade.

LA muſcade eſt une eſpece de noix ſolide, qui croît à l'Iſle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux ſortes qu'on trouve chez les Droguiſtes : une groſſe ou muſcade mâle, qui eſt de figure oblongue, & croît ſur un muſcadier ſauvage ; l'autre eſt plus ronde. Cette derniere eſt infiniment meilleure & plus petite que la précédente : elle eſt en dehors brune & ridée, & rougeâtre en ſon intérieur. Les Diſtillateurs en tirent des eſprits & des quinteſſences *per deſcenſum*, & au bain de vapeur, comme nous le dirons dans le Chapitre LVII.

Elle est la base de la liqueur qui suit, qu'on appelle eau de muscade.

Eau de Muscade.

Nous n'avons d'autres regles à donner pour juger de la bonté de la noix muscade, que de sentir si elle a de l'odeur, & si elle est pesante.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez la muscade, selon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier & la réduirez en poudre; mais comme elle se met en pâte en la pilant, parcequ'elle est très huileuse, vous pourrez la raper: vous la distillerez ensuite comme les autres épices décrites dans les chapitres ci-dessus; vous ferez le syrop de même qu'aux autres, mêlerez les esprits avec le syrop, & le passerez à la chausse; & lorsque votre liqueur sera claire, elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos esprits un peu de flegme, si vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous distillez.

Recette pour l'Eau de Muscade commune, fine, seche & double.

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recette, que pour celle du macis: vous mettrez une muscade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine & seche, & les quantités de sucre & d'eau

portées aux recettes ſuſdites pour le ſyrop. Nous ne les donnons pas ſéparément à cauſe de leur reſſemblance.

CHAPITRE LVI.

Du Girofle.

Les Diſtillateurs s'en ſervent dans pluſieurs liqueurs, pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette de Chamberi, pour l'eau des quatre épices, pour l'eſprit des quatre épices : les autres épices y entrent auſſi. On en tire la quinteſſence, ou l'huile en diſtillant le clou de girofle *per deſcenſum*. Le girofle échauffe, il eſt très cordial, céphalique, & empêche l'effet du mauvais air; on prétend même qu'il attire toute l'humidité qui l'approche, ſans qu'il paroiſſe lui-même mouillé, ni humide. C'eſt ce qui fait, comme le prétendent quelques-uns, que rien ne croît ſous ſon ombrage, ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déja dit que ſa couleur étoit brune; & plus elle eſt rembrunie, meilleur auſſi eſt le clou de girofle : ſur ce, vous aurez ſoin de choiſir cette épice, & vous pouvez vous aſſurer que celle dont le brun eſt moins foncé, n'a pas tant de qualité que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur, vous prendrez la quantité de girofle portée par vos recettes, & le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui est d'une couleur plus claire ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'alambic avec un peu d'eau & l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainsi que nous le dirons.

Vous mettrez très peu d'eau dans l'alambic, ainsi que pour la canelle, parceque le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage, on est toujours obligé, pour avoir leur odeur & leur goût, de tirer un peu de flegme, ainsi que nous avons dit au Chapitre de la canelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche pour en faire le syrop de votre liqueur ; & quand ce syrop sera fait, vous y verserez vos esprits que vous mêlerez bien, vous passerez le mélange à la chausse ; & quand la liqueur aura passé au clair fin, elle sera faite.

Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.

Prenez un gros, ou dix-huit clous de girofle, réduisez-les en poudre, & les

mettez dans l'alambic, avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & les diſtillez ſur un feu ordinaire, en obſervant de tirer un peu de flegme, pour donner aux eſprits le goût & l'odeur de l'épice que vous diſtillerez. Prenez pour faire votre ſyrop, une livre un quart de ſucre que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau Clairette d'Ardelle de Chambery.

L'eau clairette, qu'on appelle eau d'Ardelle, ou clairette de Chambery, n'eſt à proprement parler, qu'une liqueur tierce: elle tient un juſte milieu entre les liqueurs fines & les liqueurs communes. Cette liqueur eſt une de celles dont la conſommation eſt la plus grande. Quoique cette liqueur ſoit ſimple & de fabrique ordinaire, peu de Diſtillateurs réuſſiſſent à la bien faire.

On emploie du clou de girofle, auquel on ajoute du macis qui eſt fort agréable, & qui, ſe partageant dans la liqueur, fait un goût mitoyen qui tient du girofle & du macis; mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, & couvre par ſa ſupériorité le macis, qui ne fait précisément qu'ajouter à ſon parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez le clou de girofle & le macis ſur les marques que nous avons décrites ci-deſſus: vous les mettrez dans le mortier, & les

pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, selon ce qui sera dit de la quantité de chacune dans votre recette; ensuite vous mettrez votre alambic ainsi garni sur son fourneau, où vous allumerez un feu tant soit peu vif, & vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de flegme, parceque les épices ne donnent leur goût & leur odeur que sur la fin du tirage, comme je l'ai déja dit. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche pour le syrop de votre liqueur : vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit syrop quand le sucre sera bien fondu, & vous passerez le tout à la chausse pour le clarifier, & votre liqueur sera faite quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur avant de la passer à la chausse, c'est un point à observer : autrefois on donnoit à cette couleur un rouge tendre & clair; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainsi que nous avons dit au Chapitres des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge & ses nuances; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop de cette liqueur que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le syrop, au lieu de

ſucre, de la caſſonade, comme ſi c'étoit une liqueur commune, à cauſe de la couleur.

Recette pour environ ſept pintes d'Eau cldirette d'Ardelle de Chambery ordinaire.

Comme cette liqueur eſt tierce, vous mettrez dans votre alambic un demi gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau: & pour faire le ſyrop, vous mettrez deux livres & trois quarts de ſucre dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même liqueur en fin.

Cette liqueur en fin eſt meilleure: ce qu'on ſent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettrez du ſucre autant de livres que de pintes d'eau-de-vie, c'eſt-à-dire, cinq pintes d'eau-de-vie & deux pintes & demie d'eau pour le ſyrop.

CHAPITRE LVII.

Des Quinteſſences des Epices.

VOICI la partie la plus fine, la plus belle & la plus difficile: c'eſt celle qui diſtingue le plus l'Artiſte. Comme les épices ſont extrêmement cheres par elles-mêmes, les quinteſſences doivent être d'un grand prix, & ſur-tout la quinteſſence de

canelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très peu, son écorce ayant infiniment plus d'esprits ou parties volatiles, que de substances huileuses.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti qui soit plus avantageux au public, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de canelle, & une simple distillation des esprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire.

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de canelle, qui approchera fort de la quintessence huileuse, en la faisant aux esprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du musc & de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la canelle & la réduire en poudre la plus fine qu'il sera possible. Afin que le pilon ne dissipe pas les parties les plus déliées de la canelle, vous aurez soin d'envelopper le mortier, dans lequel vous la pilerez, d'un sac de peau que vous attacherez au pilon; de façon cependant que vous lui laissiez assez de jeu pour pouvoir s'élever & s'abaisser, sans faire tirer celui qui la pile: vous passerez ce qui est pilé dans un tamis couvert dessus & dessous, & vous pilerez le restant & le passerez, comme il est dit, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien: vous mettrez ensuite cette canelle,

réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'eſprit de vin rectifié; vous la boucherez bien avec un bon bouchon de liege bien uni, & qui ſerre bien, & acheverez de fermer le paſſage à toute tranſpiration avec de la cire blanche ou de la réſine fondue, & obſerverez de mettre deux pouces d'eſprit de vin au-deſſus de la canelle: vous la laiſſerez en cet état, en digeſtion pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, ſans la déboucher, pour émouvoir la canelle & les eſprits à fond, & donner lieu à l'eſprit de vin de diſſoudre la quinteſſence, & de ſe charger en même tems des eſprits de la canelle, & au bout de ce tems, vous la laiſſerez repoſer quelques jours, afin de ſoutirer les eſprits doucement, le plus clair qu'il vous ſera poſſible: il faudra pour cela incliner doucement la bouteille & verſer avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quinteſſence ou teinture aux eſprits rectifiés, ſera rouge ou rougeâtre: elle eſt beaucoup moins ingrate que la quinteſſence huileuſe faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle eſt tout au moins auſſi bonne. Voilà la façon la moins diſpendieuſe de tirer la quinteſſence de la canelle: vous pourrez vous ſervir de l'une des

des deux proposées : mais une once d'huile de canelle est d'un prix excessif.

La quintessence de clou de girofle se fait de la même façon que la quintessence ou teinture de canelle ci-dessus ; on peut aussi la faire de la même façon que les quintessences de macis & de muscade.

Pour faire la quintessence de muscade, il en faut prendre une livre, la piler, elle se réduira en poudre. Quand vous l'aurez bien pilée, vous la mettrez sur un linge neuf que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez ensuite ce tamis sur un bain de vapeur ; observez qu'il faut que votre muscade, ainsi préparée, soit bien étendue sur le linge ; & pour bain, vous pourrez vous servir d'une poële ou terrine un peu profonde & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez ensuite dans cette poële ou terrine, de l'eau jusqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, si le besoin l'exige. Nous disons qu'il ne faut mettre de l'eau que jusques à la moitié de votre bain, & que le vase qui servira à cet effet soit un peu profond, afin, premiérement, que l'eau ou sa vapeur ait du jeu : & en second lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le canevas de votre tamis, & que la seule vapeur de l'eau imbibe & échauffe

la muſcade. Vous aurez ſoin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre choſe qui en bouche bien le deſſus, & ferme le paſſage à une trop grande évaporation. Vous laiſſerez le bain ſur le feu arrangé comme il eſt dit, juſqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, ſoit chaud à n'y pouvoir ſouffrir la main. D'abord que la muſcade a reçu les impreſſions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle ſe diſpoſe à rendre quinteſſence : dès que vous vous appercevrez, par la chaleur du plat, que votre muſcade ſera ſuffiſamment diſpoſée, vous prendrez deux plaques de fer ou de cuivre rouge bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur tempérée, c'eſt à dire chaudes à-peu-près comme vous feriez chauffer un fer à repaſſer du linge ou tant ſoit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de deſſus le bain ; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge qui ſert de lit à la muſcade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes avec toute la diligence poſſible : vous mettrez vos plaques avec la muſcade, ainſi arrangées ſous la preſſe ; & en preſſant, vous ferez ſortir la quinteſſence, qui ne tardera

pas à s'échapper. Comme il sort toujours de l'eau avec cette quintessence, par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muscade, vous en séparerez l'eau qui s'y trouvera, & vous tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente, & en très peu de tems; car cette épice rend beaucoup.

Vous tirerez par le même moyen la quintessence du macis, & vous pourrez aussi tirer de la même façon celle du clou de girofle; mais cette méthode est impraticable pour la quintessence de canelle, qui est trop ingrate & qui ne peut se réduire en quintessence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quintessences d'épices comme vous feriez celle des végétaux, vous en emploierez quatre livres & six pintes d'eau; & si vous les tirez au bain de vapeurs, vous n'en emploierez que deux livres au plus : c'est sur-tout pour les quintessences d'épices qu'il est question d'un bon choix; ainsi vous aurez soin de les prendre & les employer avec toutes les qualités décrites chacune dans leur Chapitre.

Il nous reste à dire comment on peut tirer l'huile ou quintessence de girofle d'une autre façon que celle ci-dessus.

On tire l'huile ou quintessence de girofle en le distillant *per descensum*. Il faut

prendre plusieurs grands verres à boire ; par proportion à la quantité que vous aurez à distiller, vous les couvrirez de toile que vous lierez fortement autour ; desorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité pour mettre dessus vos clous de girofle que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge, vous mettrez sur chaque verre une petite terrine, ou un bassin de balance, ou quelque vase fait exprès, & qui bouche si bien, qu'il ne laisse pas de jour entre son bord & celui du verre : remplissez ensuite vos terrines ou bassins de balance de cendres chaudes, qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, & feront distiller au fond des verres, premiérement, quelques esprits qui, se condensant, se résoudront en liqueur au fond du verre, après une huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même degré de feu que vous aurez fait en commençant, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile de cette liqueur spiritueuse, qui est tombée la premiere, comme vous faites pour séparer le Néroly d'avec l'eau de fleur d'orange, & vous la garderez dans une phiole bien bouchée.

CHAPITRE LVIII.

Des Grains.

APRÈS avoir donné dans les Chapitres précédens la maniere d'employer les fleurs, les plantes aromatiques & vulnéraires, les fruits & les épices, nous allons passer aux graines aromatiques, & nous commencerons par l'anis.

L'Anis est une graine, ou semence, assez semblale à celle de l'ache, longuette, d'un goût qui tient en même-tems du doux, du piquant & de l'amer: cette semence est chaude, & sert à chasser les vents. Le Distillateur en fait une grande consommation, à cause de la propriété que nous avons dit qu'elle a de chasser les vents.

Pour faire l'eau d'Anis.

Il faut bien connoître cette graine, & distinguer la meilleure espece. Pour bien choisir l'anis, il faut savoir qu'il y en a trois especes; l'anis de ce pays, que plusieurs Distillateurs achetent verd, & qu'ils emploient verd & sec; l'anis de Verdun, ou de Tours, dont nous parlerons dans ce Chapitre spécialement, & l'anis d'Espagne: cet anis est gros à-peu près comme les baies du genievre, d'un goût excellent;

mais il rend aſſez peu à la diſtillation, & foiſonne moins que les autres. Sa couleur eſt une nuance mitoyenne entre le verd & le gris, qu'on ne peut pas bien définir : ſon goût eſt plus fin que l'anis verd, & même que celui de Verdun; mais on ne l'emploie guere à cauſe de ſa cherté, & par la raiſon que nous avons dite. L'anis de ce pays eſt apellé l'anis verd : ſa couleur lui reſte très long-temps, même après qu'il eſt ſéché; mais il eſt ordinairement amer & peu ſucré. Quelques Diſtillateurs le préferent à l'anis de Verdun. L'anis de Verdun reſſemble en tout à l'anis verd, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus plein que ce dernier : ſa couleur eſt griſe, & il a un goût plus agréable que l'anis verd. Il faut obſerver, quand vous voudrez en acheter, qu'il faut choiſir toujours le plus peſant : il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rouſſe, parceque c'eſt une marque que cet anis a ſouffert, ou qu'il n'eſt pas de l'année, ce qui diminue beaucoup ſa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter, pour connoître s'il n'a pas quelque goût étranger au ſien & à celui qu'il a d'ordinaire : vous pourrez connoître par ſa force, s'il rendra ce qu'il doit rendre quand il a ſa force ordinaire; cet anis eſt plus ſucré que l'anis verd, & on attend toujours qu'il ſoit dans ſa parfaite maturité pour le cueillir,

ce qui lui donne une couleur grise ; aussi n'est-il pas besoin de le faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussi-tôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir, & je crois que c'est celui qu'il faut employer préférablement à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, & y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil ; & quand l'un & l'autre seront pilés, si cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic avec l'anis & le fenouil, & réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre alambic sur le feu, le luterez exactement, & graduerez le feu par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de flegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie que nous avons dit qu'il falloit réserver, dans votre syrop ; mêlerez bien le tout, tant les esprits

d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réſervé, pour les paſſer enſemble à la chauſſe, juſqu'à ce que la liqueur ſoit claire.

Deux raiſons eſſentielles obligent le Diſtillateur à ne pas mettre à la fois toute l'eau-de-vie qu'il doit diſtiller, ou plutôt à en réſerver un tiers qu'il ne diſtille pas. La premiere eſt que, ſi toute l'eau-de-vie de l'eau d'anis étoit diſtillée, elle ſeroit bien à l'épreuve; mais elle blanchiroit au moindre froid; & quoique la liqueur fût meilleure que celle qui eſt faite comme nous venons de dire, elle n'en ſeroit pas moins mépriſée.

Il nous reſte à dire, pourquoi on ajoute le fenouil à l'anis. Cette pratique n'eſt pas ordinaire, & même tous les Diſtillateurs mettent l'anis ſimplement; mais les raiſons qui m'ont obligé de m'en ſervir, c'eſt que j'ai trouvé que l'anis ſeul étoit trop fade; & comme le fenouil a un goût plus ſec & plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La différence de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, eſt conſidérable, & m'a convaincu par pluſieurs expériences qu'il eſt néceſſaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchiſſe. Cette leçon demande ſur-tout d'être réfléchie, & j'invite tous ceux qui diſtillent, à y faire beaucoup

d'attention ; elle est très importante par rapport au grand commerce que l'on fait de cette marchandise.

Recette pour six pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le syrop, & quand votre sucre sera fondu, vous mettrez cinq demi-septiers d'eau-de vie que vous mettrez avec vos esprits dans le syrop, & passerez le tout à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, elle sera faite.

L'esprit d'Anis.

L'esprit d'anis est très commode pour une infinité de Débitans. Le Distillateur, très souvent, est obligé d'en faire, ou pour mieux dire, de l'esprit-de-vin à l'anis, pour la commodité des débitans, qui veulent faire de l'eau d'anis, sans avoir la peine de distiller, ni de faire infuser ; c'est donc pour ceux qui ne savent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitans qui avec une pinte d'esprits d'anis font dix pintes de cette liqueur ; d'autres douze, d'autres quinze, d'autres enfin en font jusqu'à vingt, en le mêlant avec de l'eau de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le degré de force

L v

que chacun d'eux veut donner à sa liqueur : mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fournisse assez pour couvrir tout, & que ces quantités ci-dessus de liqueurs sentent suffisamment le fruit ; il n'est question pour cela, que d'un peu de raisonnement, qui n'est qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter : s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur finie, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit, destinée à faire vingt pinpintes d'eau d'anis.

Ainsi pour faire de l'esprit d'anis, il faut mettre dans l'alambic de l'eau de vie & de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer ; & mettre aussi dans ledit alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis que vous y aurez mis ; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbite, lorsque vos esprits sortiront de l'alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'alambic avec la recette ci-dessus, ou qu'on n'y met pas la quantité qu'on en doit mettre : c'est que tout étant esprit, on s'expose à faire brûler sa marchandise, ou quand les esprits sont élevés, l'anis brûle au fond, donne le goût de feu aux esprits distillés, & donne un très mauvais goût à l'alambic qu'on

auroit par la suite une peine infinie à faire perdre.

Votre alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, & prendrez garde de ne point tirer de flegme ; & ces esprits vous les garderez, ou pour vôtre besoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueur, vous mettrez dans votre alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie & une pinte d'eau ; vous observerez de ne pas tirer de flegme, parcequ'infailliblement vos esprits blanchiroient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces & demie d'anis que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie que dans la recette précédente, & ajouterez seulement à l'eau qu'il faut dans la premiere, une chopine pour cette seconde.

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau de-vie que nous avons fixée pour les deux premieres, & ajouterez encore pour cette troisieme recette une chopine d'eau de plus que la quantité dite pour la seconde recette.

CHAPITRE LIX.

Du Fenouil.

LA ſemence, ou graine de fenouil, eſt aſſez ſemblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie : ce qui fait qu'on confond aſſez ſouvent le fenouil & l'anis, & même on vend à Paris cette graine pour celle de l'anis, quand on crie l'anis verd. Il y a du fenouil dont la ſemence eſt amere : telle eſt celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre eſpece de fenouil dont la graine eſt douce ; mais c'eſt toute la différence qu'il y ait entre elles, car d'ailleurs elles ſont parfaitement ſemblables. Les Diſtillateurs font de la ſemence de fenouil un fort grand uſage : elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Diſtillateurs, pour peu qu'ils ſoient connoiſſeurs, ſavent diſcerner ces deux ſemences, & ne s'y trompent pas. Le fenouil a toujours un goût tant ſoit peu ſauvage & plus ſec que l'anis : ce n'eſt pas que ce goût ſauvage ôte quelque choſe à la bonté & au mérite de la liqueur, tant s'en faut, ce goût même la rend plus agréable, ainſi que nous le dirons après : elle eſt la baſe de l'eau de fenouillette, &

entre aussi dans beaucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'Eau de Fenouillette.

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connoisseurs qui sachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & sauvage qui ne déplaît pas : elle a passé, dans ces jours de mode, pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & sauvage fait une espece de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée, qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître & la bien choisir : la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée & plus cannelée que celle de l'anis : la meilleure est celle qui est la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a souffert sur la plante ; elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, si

vous voulez, le piler, ſon goût ſe développera mieux, & ſon parfum ſera plus conſidérable. Vous garnirez ainſi votre alambic; vous mettrez votre fenouil, pilé comme nous avons dit, avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raiſonnable: enſuite mettez votre alambic, ainſi garni, ſur un feu tempéré. Vous tirerez vos eſprits purs, c'eſt-à-dire, ſans y laiſſer les flegmes, parceque le fenouil eſt de toutes les graines celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand il ſera fondu, vous mettrez votre eſprit de vin diſtillé dans ce ſyrop, remuerez bien le tout pour le mêler, & le paſſerez à la chauſſe.

C'eſt ainſi que ſe fait l'eau de fenouillette: & comme tout eſt eſſentiel dans ce chapitre, nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonſtance, s'ils veulent la bien faire.

Recette pour ſix pintes d'Eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil, vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau; & vous prendrez, pour faire le ſyrop, une livre de ſucre & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour six pintes d'eau de fenouil double, vous mettrez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, & un tiers d'eau de moins, c'est-à-dire, deux pintes pour votre syrop avec trois livres de sucre.

Recette pour pareille quantité en liqueur fine & seche.

Vous passerez toute l'eau-de-vie à l'alambic, ainsi qu'à la seconde recette; vous mettrez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre & demie de sucre pour faire le syrop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur pour la fenouillette de l'Isle de Rhé, vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette double, ou à celle-ci: c'est précisément la seule différence qu'il y ait de celle-là à celle qui se fabrique à Paris.

CHAPITRE LX.

De la Coriandre.

LA graine de coriandre est ronde, elle est d'un mauvais goût quand elle est fraîche; mais elle devient très douce & d'un goût agréable en vieillissant & quand elle est desséchée: on ne se sert dans la

diſtillation que de graine de coriandre ſéche ; elle eſt ſtomachale & cordiale, bonne pour les maladies occaſionnées par les vents : on en fait le même uſage que de toutes les autres graines : on en tire des eſprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de coriandre : elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de méliſſe & autres eaux d'odeurs ; mais elle eſt auſſi de toutes les graines ou ſemences qu'emploie le Diſtillateur, la plus ingrate pour la quinteſſence, & je ne crois pas qu'on en puiſſe tirer : elle a plus d'eſprit volatil que d'huile eſſencielle.

Pour faire l'Eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre, il faut bien choiſir cette graine. Voici à quelle marque on peut diſtinguer celle qui eſt la meilleure. Il faut qu'elle ſoit d'un blanc jaune comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou même un peu rouſſe ; ſi elle eſt d'un roux foncé, elle eſt trop vieille ; ſi elle eſt griſâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffert ſur la plante : & pour ſe tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ; ſi elle eſt douce & de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment & en toute ſûreté. Cette graine eſt trop légere pour juger de ſa bonté par ſa peſanteur : elle n'a aucune ſubſtance huileuſe comme les autres graines : auſſi elle

se clarifie facilement, & on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse & très légere; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de développer son parfum. Cette graine, au défaut de substance quintessencieuse, a beaucoup d'esprits volatils qui montent dans la distillation avec les premiers esprits, lorsque la coriandre a été pilée. Vous éviterez quand vous la distillerez de tirer des flegmes; vous la mettrez comme les autres graines dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout suivant les recettes que nous en allons donner; & quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche; qui est le syrop ordinaire, vous verserez vos esprits dans ce syrop, les mêlerez bien ensemble le syrop & les esprits, en les remuant, & passerez ensuite ce mélange à la chausse.

La recette maintenant va régler les quantités de chaque chose qui entre dans cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, tirez vos esprits sur un feu modéré: une livre de sucre & trois pintes & demi-septier d'eau pour faire le syrop.

Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-

de-vie, & réſerverez l'autre tiers pour mettre avec les eſprits dans le ſyrop.

Si vous voulez faire du fin & ſec, ou du double & moëlleux, vous ferez une diviſion de recette en même proportion que celle que nous avons donnée à l'eau de fenouillette.

CHAPITRE LXI.

De l'Angélique.

LES Diſtillateurs emploient toute cette plante; mais c'eſt ſur-tout de la graine qu'ils font le plus d'uſage. Cette graine a la figure d'un croiſſant; elle eſt plate & un peu blanche, très légere, mais beaucoup moins que celle de la coriandre, peu huileuſe, & qui par conſéquent ne rend pas beaucoup de quinteſſence. La graine eſt de toute la plante la partie dont on tire le meilleur parti; elle raſſemble en elle tout le parfum de la plante entiere, & le ſien d'autre part, & rend auſſi plus en eſprits que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'emploient toute entiere, parceque la tige, la racine, les branches & les feuilles ont, à peu de choſe près, le même goût.

Quoique le Diſtillateur puiſſe ſe ſervir de toute la plante, il n'emploie guere que

la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine avant que de l'employer pour développer son parfum.; elle abonde plus en goût & en odeur que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce seroit en un mot la meilleure des graines à employer, si elle n'étoit pas si chere.

Pour faire l'eau d'Angélique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année qui ait tous les signes de bonté décrits plus haut, vous la mâcherez pour en juger au goût : l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique, vous la pilerez & la mettrez dans l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine ainsi préparés par la trituration, monteront assez vîte. Ainsi, c'est à vous de faire attention aux flegmes, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique, vous les mettrez dans le syrop que vous aurez soin de faire pendant que l'alambic sera sur le feu, en faisant fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, & remuerez le tout pour le mêler avec le syrop : ensuite vous passerez ce mélange à la chausse; & si c'est en com-

mun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêlerez enſemble le ſyrop, le tiers d'eau-de-vie réſervé, & les eſprits d'angélique diſtillés, que vous paſſerez, comme il eſt dit ci-deſſus, à la chauſſe; & quand ces mélanges ſeront clarifiés votre liqueur ſera faite. Vous pourrez vous ſervir de cette derniere obſervation pour toutes les liqueurs communes faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il eſt poſſible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique eſt toujours plus blanche que jaune; & plus elle eſt blanche, meilleure elle eſt. Celle qui eſt vieille tire ſur le roux, celle qui a ſouffert ſur la plante a ordinairement une couleur qui tire ſur le noir: faites attention à toutes ces circonſtances.

Il nous reſte une petite remarque à faire; c'eſt que, lorſque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde ſi la graine eſt mûre; & ſi elle eſt dans ſa parfaite maturité, le reſte de la plante ſera bon à employer auſſi.

Recette pour environ ſix pintes d'eau d'Angélique.

Prenez une once d'Angélique que vous

pilerez bien, faites distiller avec cette angélique ainsi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie : mettez pour faire le syrop une livre de sucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine & seche, ou double ou moëlleuse, nous vous renvoyons au Chapitre LIX de l'eau de Fenouillette.

CHAPITRE LXII.

Du Genievre.

POUR faire de l'eau-de-vie du genievre, il faut écraser le grain, le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter, au bout de quelques jours, il fermentera & acquerra une qualité spiritueuse & vineuse ; quand vous vous appercevrez que votre genievre aura acquis par la fermentation assez de force, vous le passerez à la chaudiere, & vous tirerez de l'eau-de vie de genievre ; vous pourrez, si vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour lors le marc à la presse, & vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudiere ou dans un alambic, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement, losqu'on met le marc dans la chau-

diere, que la chaleur l'enleve, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorge, & on riſque de mettre le feu; & le jus n'expoſe jamais à de ſemblables inconvéniens. Mais ſi vous mettez le marc dans la chaudiere, ménagez bien votre feu, parceque ce grain eſt fort ſujet à monter, & je ne répondrois pas de ce qu'il en pourroit arriver.

Comment on fait de l'eau de Genievre en liqueur.

Pour faire l'eau de genievre en liqueur, vous pilerez une certaine quantité de baies de genievre, ſelon qu'il ſera porté par vos recettes; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau de-vie. Il faut obſerver quand on diſtille du genievre, qu'il faut mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines, pour imbiber à fond les baies de genievre, & donner aux eſprits la facilité de ſortir, ſans que le genievre s'attache au fond de la cucurbite.

Et comme le genievre eſt fort ſujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand ſoin de votre alambic, & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos chapitres des accidens qui peuvent arriver en diſtillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le syrop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux chapitres précédens, & mêlerez le tiers réservé & non distillé, avec le syrop & les deux tiers distillés, & passerez le mélange à la chausse ; quand il sera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genievre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau, vous le connoîtrez facilement à ces marques : il faut, que les baies de genievre soient rondes, bien pleines, & bien noires : car si elles sont seches & ridées elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connoît encore mieux, par une certaine moisissure qui paroît sur le grain ; & dans le genievre que vous acheterez, si vous trouvez des grains secs, le genievre n'est pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le genievre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr qu'il n'est pas nouveau ; & il est d'ailleurs rare

que le genievre n'ait un goût aigre & échauffé quand il eſt vieux.

Une remarque eſſentielle a faire ſur cette graine, c'eſt qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quinteſſencieuſe, ce qui eſt ſans contredit la meilleure partie de ſon parfum : cette partie eſt difficile à extraire.

En général, le genievre des montagnes eſt toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider ſur ſa qualité que tout ce que nous en pourrions dire.

Recette pour ſix pintes d'eau de Genievre, liqueur ſimple.

Pour faire ſix pintes d'eau de genievre, en liqueur ſimple, vous pilerez un demi-litron de baies de genievre que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic : vous prendrez une livre & un quart de ſucre, & trois pintes & demie d'eau pour faire le ſyrop.

Recette pour pareille quantité en eau double.

Pour faire la même quantité en eau ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de ſucre, deux pintes & demi-ſeptier d'eau pour le ſyrop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie. Pour la même quantité en liqueur ſeche, il faut ſuivre la recette du fenouil, quant au ſyrop

&

& à l'eau de-vie, & mettre un demi-litron de genievre.

CHAPITRE LXIII.

Du Céleri.

Pour faire l'eau de Céleri.

Prenez de la graine de céleri qui soit fraîche, nouvelle & de bon goût. Pour la choisir bien, prenez la plus grise, la plus pesante, & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré, elle n'est pas propre à la distillation : comme elle est d'un goût fort, & qui se communique aisément, il en faut très peu mettre, parce-que si la liqueur étoit forcée en graine, elle ne vaudroit rien : vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choisie, ainsi que nous venons de dire, vous la pilerez, vous la mettrez dans votre alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & ferez distiller votre recette à feu ordinaire & modéré : vous prendrez garde de tirer des flegmes, si vous voulez que votre liqueur soit délicate. Quand vous aurez distillé vos esprits au céleri, vous les mêlerez avec le syrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre que vous aurez fait fondre dans de l'eau

fraîche ; & le mélange étant bien fait, vous paſſerez votre liqueur ; & quand elle ſera claire, elle ſera faite.

Cette liqueur n'eſt pas auſſi bonne quand on la boit dans ſa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire, ainſi je conſeille à ceux qui aiment cette liqueur de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, & de l'oublier juſqu'à ce tems-là. Ceux qui aiment cette liqueur pourront en faire aſſez pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelle ; & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque verront la vérité de ce que j'avance à ce ſujet.

Recette pour environ ſix pintes d'eau de Céleri commune.

Vous pilerez deux gros de graine de céleri que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes d'eau de-vie, une livre de ſucre, & trois pintes d'eau pour faire le ſyrop.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, fine & ſeche.

Sur quatre pintes d'eau de vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres & demie de ſucre, & trois gros de graine de céleri pilée.

CHAPITRE LXIV.

Du Persil.

LA graine de persil, dont les Distillateurs font usage pour l'eau de persico, est une semence menue, arrondie, cannelée sur le dos, d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le vespetro, dans la recette de l'eau des sept graines & dans plusieurs autres recettes. Elle est la base de l'eau de persico, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Eau de Persico.

Quand vous aurez choisi la graine de persil qui soit fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle seroit vieille ou gâtée si elle avoit un goût étranger), vous la pilerez & la mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, ainsi qu'il sera dit dans la recette. Vous distillerez cette recette à un feu tempéré; quand vos esprits seront distillés, vous les verserez dans un syrop qui se fera avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, ainsi qu'il se fait ordinairement, & passerez le tout à la chausse; quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Persico.

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-

vie dans votre alambic, & une demi-once de graine de perſil pilée; & pour le ſyrop, une livre de ſucre & trois pintes & demie d'eau.

CHAPITRE LXV.

Eau des ſept Graines.

L'EAU des ſept graines eſt compoſée d'une partie de celles que nous avons définies ci-deſſus; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & de trois autres graines dont nous parlerons au ratafiat de veſpetro, auxquelles vous pourrez ajouter l'anette.

L'ANETTE.

L'anette eſt la graine d'une plante appellée l'anet. Ses ſemences ſont ovales, applaties & cannelées ſur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant & aromatique: elle ſert aux Diſtillateurs dans pluſieurs liqueurs, comme l'eau des ſept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Venus, dans le ratafia de veſpétro, & on en tire des quinteſſences, comme de toutes les autres graines.

Pour faire l'eau des ſept graines.

Vous prendrez de toutes les graines ſuſdites les quantités portées par vos recet-

tes, que vous choiſirez ſuivant les inſtructions que nous avons données de la bonté de chacune dans les chapitres qui en traitent. Vôtre choix fait, vous pilerez vos graines; car il eſt toûjours meilleur de les piler; tout ſe développe mieux quand elles le ſont, les eſprits ont une iſſue plus facile, & le goût des matieres qui entrent dans les recettes ſe communique plus facilement aux eſprits de l'eau de-vie. Quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & le double d'eau de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au genievre près, à cauſe des quantités & de la différence des graines. Votre alambic étant ainſi garni, vous le poſerez ſur un feu modéré: il ne faut pas tirer de flegme ſi vous voulez que votre liqueur ſoit délicate.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, le paſſerez à la chauſſe; & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

L'eau des ſept graines eſt infiniment ſupérieure au ratafia de Veſpetro, quoique ce ſoit les mêmes choſes en même ou différente quantité; mais l'une eſt l'ouvrage de la diſtillation, l'autre n'eſt qu'une infuſion. La diſtillation lui donne du bril-

lant, & ne tire que ce qu'il y a de plus fin; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelque mauvais retour. On perd doublement aux infusions : premiérement, pour le goût qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées ; enfin sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible, & d'ailleurs sur l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi-once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi-once de carvi, demi once de chervi; vous pourrez y ajouter demi-once d'anette & de daucus; trois demi-septiers d'eau dans l'alambic, & prendrez pour faire le sytop une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi septier d'eau.

CHAPITRE LXVI.

Du Caffé.

LE caffé est un grain, ou le fruit d'un arbre qu'on ne trouve pas en Europe : le caffé qui nous vient du Levant est le

meilleur & le plus eſtimé : il eſt verd, plus peſant & de meilleur goût. Il y a pluſieurs eſpeces de caffé, différentes en groſſeur, couleur & goût. Le caffé qu'on appelle le Moka, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il ſoit, il n'eſt cependant pas comparable au caffé du Levant. Il y a le caffé de la Martinique qui paſſe pour la meilleure eſpece de tous les caffés des Iles. Sa couleur eſt d'un gris cendré, ſes grains ſont petits. Après celui-là, nous avons le caffé Bourbon, c'eſt la plus belle eſpece de tous les caffés, & celui que toutes ſortes de perſonnes jugeroient le meilleur à l'apparence : il eſt le plus menu de tous & d'une couleur verte, il paroît toujours frais ; il a enfin l'apparence plus ſéduiſante que le moka ; les Connoiſſeurs s'y trompent eux-mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le diſtinguer ; c'eſt que dans le moka il ſe rencontre aſſez ordinairement des grains écornés, & que le caffé eſt d'une couleur blanche tirant ſur le jaune ; mais le caffé Bourbon eſt toujours plus verd, & ſes grains ſont toujours entiers. Il y a encore une marque qui ne trompe guere ſur le caffé de Moka, c'eſt qu'il vient dans des balles couvertes d'une eſpece de natte, faite avec des feuilles de palmier ; c'eſt le ſeul qu'on voit arriver avec cet em-

ballage : on le connoît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, & se tient presque au même état ; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce sillon qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il est presqu'impossible de s'y méprendre, & sur-tout à la derniere qui n'est pas impraticable, puisque les Marchands vous permettent de tirer d'une poche ou sac, & du milieu même, du caffé pour le brûler & l'éprouver : & quand vous auriez pu vous tromper à toutes les marques ci-dessus, vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant, & cette épreuve vous fera connoître s'il est verd ou mariné, & s'il n'a pas d'autres mauvais goût. Le caffé de S. Domingue est le caffé commun. Nous en avons de plusieurs autres especes communes. Il y a encore une espece de caffé qu'on appelle le caffé de Java ; celui-là & celui de S. Domingue sont gros & d'un prix commun : le plus grand usage qu'on en fait est de le faire rôtir, de le moudre ; & de cette poudre de caffé on fait une infusion, ou teinture, dont on fait à présent usage par-tout. Les Distillateurs en tirent l'esprit & la quintessence, & en font une liqueur appellée l'eau de caffé, parceque ce grain en est la base ; & c'est de cette eau dont nous allons parler & donner les recettes.

Eau de Caffé.

Pour faire de bonne eau de caffé, il faut employer le caffé du Levant ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez comme si vous vouliez faire la teinture du caffé, & en mettrez dans l'alambic la quantité qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits; ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche pour faire un syrop à l'ordinaire; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits que vous aurez tirés, les mêlerez bien avec le syrop; & quand le syrop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mélange à la chausse; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra la vendre sur-le-champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne, & la vieillesse n'y ajoute rien.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé.

Vous emploierez une once de caffé rôti & moulu, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-dessus; & prenez, pour faire le syrop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

Recette pour ſix pintes d'eau de Caffé fine & ſeche.

Vous emploierez pour faire cette liqueur fine & ſeche, une once & demie de caffé rôti & moulu, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic. Pour faire le ſyrop, vous prendrez quatre livres de ſucre que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-ſeptier d'eau, & même preſque chopine : ayez ſoin de diſtiller ces deux recettes à un feu tempéré; car le caffé eſt ſujet à monter : on courroit riſque, ſans cette précaution, & celle de mettre de l'eau dans l'alambic, de faire engorger le chapiteau, & de brûler les endroits où l'on diſtilleroit.

CHAPITRE LXVII.

Du Chocolat.

LE Chocolat eſt une confection, ou breuvage, compoſée de pluſieurs drogues broyées & miſes en pâte avec le cacao, la vanille, le ſucre, la cannelle, &c. on en fait des tablettes brunes, qu'on pulvériſe, & qu'on délaie dans l'eau bouillante. Philippe Sylveſtre Dufour, Marchand de Lyon, dans ſon Traité du Thé, du Caffé, du Chocolat, a ramaſſé tout ce que les

Auteurs ont dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues ou matieres qui entrent dans le chocolat. Les seules que nous employons sont le cacao & la vanille : c'est de la vanille surtout dont nous avons besoin pour l'eau de chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes : le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le chocolat est sur-tout la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat : il semble qu'il seroit plus à propos d'employer le chocolat même, puisque dans sa composition se trouvent la cannelle & d'autres drogues très cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao & à la vanille seuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre comme si vous vouliez faire du chocolat : vous broierez ensuite le cacao seulement, & laisserez la vanille sans la piler : vous les mettrez ensemble dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de vie : vous les distillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de flegmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un syrop que vous ferez à l'ordinaire,

avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche: vous passerez la liqueur à la chausse, & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau de Chocolat simple.

Prenez deux onces de cacao, trois gros de vanille, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, & deux pinres trois demi-septiers d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once & demie de cacao, six gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau pour le syrop.

CHAPITRE LXVIII.

Des Liqueurs compliquées.

APRÈS avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous passons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appellons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines ou épices qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent aussi une conduite différente. C'est le goût

du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

L'eau d'Or.

Cette liqueur est connue depuis long-tems. Il semble que la recette en devroit être invariable ; cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits : d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'Or, je prens le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités décrites ci-dessus, de la canelle choisie, & pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, selon la quantité que nous prescrirons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez que la partie quintessencieuse, sans couper de blanc, & sans laisser de jaune, s'il est possible. Vous pilerez la canelle & la coriandre ; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre alambic, garni de la recette ci-dessus, avec les zestes, de l'eau & de l'eau-de-vie ; & votre alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu tempéré, & vous tirerez vos esprits avec un peu de flegme, à cause de la cannelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les flegmes. Vous ferez ensuite fon-

dre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits aussitôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre syrop pendant le tirage : ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le syrop ; & après vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mélange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assuré que vous avez attrapé le vrai point : vous la passerez ensuite à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chausse où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé avec celle qui n'y aura pas passé, & votre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur : vous agiterez la bouteille jusqu'à ce que les feuilles d'or soient assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille ou l'aîle d'un moucheron : ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille que vous remplirez.

Recette pour six pintes d'eau d'Or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de cannelle, trois

pintes & chopine d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, avec une livre & un quart de sucre pour faire le syrop, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic avec vos recettes ci-dessus pour qu'elles ne brûlent pas, & tirerez un peu de flegme, ainsi que nous avons dit.

Cette liqueur enfin est très bonne, en ajoutant un gros de graine de carotte, un citron, & de plus, la même quantité de canelle & de coriandre, c'est-à-dire, pour six pintes, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes d'eau pour votre syrop; votre couleur & feuilles d'or comme à l'eau d'or commune. Si vous vouliez cette liqueur en double, observez les regles des autres Chapitres, & vous aurez une liqueur très exquise.

CHAPITRE LXIX.

De l'Eau d'Argent.

LA plupart des Distillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or & pour l'eau d'argent; mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron; mais au lieu de coriandre & de canelle, j'emploie le girofle & la graine

d'angélique, pilés enſemble ; & la liqueur, comme il eſt facile de juger, ſe trouve totalement différente. Vous ferez diſtiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or ; & quand vos eſprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il ſe pourra trouver de plus beau ſucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits dans ce ſyrop, & paſſerez le mélange à la chauſſe ; & quand la liqueur ſera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent ; & vous ferez pour cela comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agiterez de même dans une petite bouteille où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviſerez en chaque bouteille par proportion égale, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matieres qui compoſent cette liqueur.

Recette pour ſix pintes d'eau d'Argent.

Vous prendrez les zeſtes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique pilé, avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau.

Pour le ſyrop, vous prendrez trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre de

sucre, le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer pour cette liqueur un peu de flegme, à cause du girofle, si l'on veut que le goût de cette épice se sente dans la liqueur.

CHAPITRE LXX.

De l'eau d'Abricots, de l'eau de Noyaux, & les qualités des Amandes propres à la faire.

L'EAU d'abricot est fort estimé; & la façon de la faire est fort simple, très facile. C'est une espece de ratafia : le fruit ne passe point à l'alambic : on se sert de l'eau-de-vie tout simplement ; on pourroit bien se servir de l'esprit de vin ; mais cela n'est pas absolument nécessaire, il est même inutile, à moins que ce travail ne soit commandé.

L'eau d'abricot se fait avec le syrop d'abricot confit : lorsque l'on tire les abricots confits de leur syrop pour les faire sécher, on a soin de prendre tout de suite le syrop, sans mélange d'autres : vous en mettrez une partie dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, selon la force que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce syrop est bien mêlé

avec l'eau, vous y mettrez de l'eau-de-vie, afin que cette liqueur ſoit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui eſt aſſez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots ou de pêches; & au défaut de celles-là vous pourrez employer des amandes ameres: il faut les piler à ſec, ſans y mettre d'eau; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut obſerver qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le ſyrop d'abricot avant que votre eau-de-vie y ſoit; car la liqueur pourroit ſe blanchir, & auroit de la peine à ſe clarifier: il ne faut donc les y mettre que lorſque vous y aurez mis votre eau-de-vie: il faut auſſi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, ſi vous voulez, ne la colorer que quand elle ſera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes ſeront dans le ſyrop, vous la paſſerez à la chauſſe; & lorſqu'elle ſera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le temps de ſe faire, s'il s'en fait; mais cette liqueur dépoſe ordinairement; & quand vous l'aurez laiſſé repoſer quelque tems, ſi elle a dépoſé, vous la ſoutirerez, & remettrez votre liqueur ainſi clarifiée dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut ſe faire avec l'a-

mande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise ou de prune ; mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser : d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas ; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile ; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas mûrs, ils se gâtent, & en les pilant ils gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur est d'employer des amandes ameres, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées : vous ôterez celles qui pourroient être gâtées ; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir & lui donnent le goût d'huile : vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du syrop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parceque si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez

dans ce ſyrop l'eau de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre ſe pénetre bien : enſuite vous mettrez dans ce melange vos amandes pilées, pour paſſer enſuite le tout à une grande chauſſe.

Obſervez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le ſyrop avant d'y mettre les amandes : parceque ſi vous mettiez les amandes dans le ſyrop avant que l'eau-de-vie y eût été miſe, infailliblement elles feroient le lait, ce qui empêcheroit entiérement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la diſpoſition par le pilon de ſe tourner en huile ; & l'autre n'étant pas ſi échauffée conſervant ſon lait, on donneroit tout d'un coup à l'eau de noyau toutes les mauvaiſes qualités de nébuleuſe & d'huileuſe, contre leſquelles nous nous efforçons de prévenir nos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur ſera faite, ainſi que nous venons de le dire, vous la ferez paſſer à une grande chauſſe, & quand elles ſera claire votre eau de noyau ſera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas beſoin de la diſtillation, & ſi on ſe ſert des amandes ameres d'amandier, elle n'a pas beſoin non plus d'infuſion ; elle prend autant le goût du fruit qu'il lui en faut, en paſſant à la chauſſe ſur les amandes pilées.

Si on veut diſtiller les amandes pour

cette liqueur, elle a un goût d'huile détestable, si vous faites infuser vos amandes, elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette pour l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur, prenez douze pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, neuf pintes d'eau, & une livre d'amandes ameres.

Recette nouvelle.

Prenez les noyaux de cent pêches en sortant de leurs fruits, cassez les sur-le-champ sans piler les amandes : vous mettrez la coque cassée, avec les amandes, dans deux pintes d'esprit de vin ; & un mois après, vous passerez vos esprits que vous mêlerez avec le syrop que vous aurez fait avec trois livres de sucre & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'est pas bornée : le goût & le profit qu'on y peut faire sont les seules regles que nous donnons aux Distillateurs pour la fabrique de cette liqueur.

Je suppose, pour faire du bon, qu'on veuille faire d'une livre de syrop deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de syrop dans une pinte dont vous remplirez le reste d'eau : vous y ajouterez encore un poisson d'eau, avec lequel vous rincerez la pinte ; & après vous mesurerez

une pinte d'eau-de-vie que vous mettrez dans le syrop, avec huit amandes ou noyaux pilées, & lorsque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer, ou attendre que votre liqueur ait déposé; & quand vous l'aurez soutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la passer à la chausse, si elle n'étoit pas assez claire.

CHAPITRE LXXI.

De l'eau de Mille-fleurs.

L'EAU de mille-fleurs étoit autrefois en grand renom losque l'ambre étoit en usage; car l'ambre étoit la base de cette liqueur, & les parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de mille-fleurs aux esprits-de-vin, avec l'ambre, comme autrefois; & je crois, qu'ils font encore mieux.

Les Distillateurs Liqueuristes ne peuvent pas faire de même, il ont aboli totalement l'ambre. Pour la rapprocher de sa premiere recette, il faut donc choisir quelque chose qui ne soit pas l'ambre & qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux, il faut prendre du citron de Portugal, parcequ'il a plus de parfum que toutes les autres especes.

Vous prendrez enſuite du macis, qui eſt l'épice la plus muſquée & la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique : vous choiſirez donc le citron, le macis, & l'angélique, ſelon les qualités que nous avons dites.

C'eſt le choix que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs; & tout le monde ſaura que, ſi cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle ſera toujours un alliage des plus agréables, & que ce parfum qui eſt ambré en a tout l'agrément ſans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériſer l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zeſtes du citron de la même façon qui eſt dite dans le Chapitre XLI du citron, & mettre vos zeſtes dans l'alambic, avec l'angélique & le macis; vous mettrez de l'eau & de l'eau devie; vous ferez un feu ordinaire & mettrez votre alambic deſſus; & tirerez vos eſprits ſans flegme. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; mais vous n'emploierez pas tant d'eau pour ce ſyrop que pour les autres, afin que la couleur que vous mettrez n'affoibliſſe pas votre liqueur : j'aurai ſoin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorſque votre ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, le remuerez

pour bien mêler les esprits, & après vous y jetterez votre couleur faite, ainsi que nous avons dit dans le Chapitre XXX; il faut observer; qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le syrop, avant d'y avoir mis les esprits; car elle seroit moins belle: mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlé les esprits; vous les passerez à la chausse, & losque cette liqueur sera claire, vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'eau de Mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur trois citrons moyens, demi-once d'angélique, un gros de macis, trois pintes & demi-septier d'eau de-vie & une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic.

Pour le syrop, vous prendrez une livre de sucre, trois pintes d'eau, & un demi-septier d'eau-de-vie pour faire la couleur.

Prenez garde de ne mêler aucun ratafia avec l'eau de mille-fleurs, car les acides feroient tourner votre couleur, sans pouvoir la faire revenir. Vous pouvez la faire en double, en combinant la recette comme les précédentes: elle est excellente.



CHAPITRE

CHAPITRE LXXII.

Des eaux Cordiales.

POUR bien faire l'eau Cordiale, inventée par Culadon de Geneve, il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte maturité ; il faut que lesdits citrons soient employés bien frais ; vous mettrez double fruits, & distillerez votre recette sur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de flegme. Vous ferez un court syrop, dans lequel vous mettrez très peu de sucre, afin que votre liqueur soit seche, & mettrez vos esprits lorsqu'ils seront tirés, dans le syrop, & le passerez à la chausse ; & aussitôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre : la recette vous dira la quantité de chaque chose qui entreront dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On emploie du jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cédrat & quelques grains de coriandre. Vous

diſtillerez les matieres de la recette ſur un feu ordinaire. Vous ferez enſuite le ſyrop avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos eſprits quand ils auront été tirés, & paſſerez le tout à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Il ne nous reſte plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Diſtillateurs de cette Ville emploient pour faire cette liqueur, la bergamote, le macis & quelques clous de girofle : autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a ſupprimé totalement. Quand vous aurez bien choiſi le fruit & les épices, vous couperez les zeſtes de la bergamote, & pilerez les épices, mettrez le tout enſemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous déterminerons dans la recette; votre alambic ainſi garni, vous le mettrez ſur le feu & diſtillerez vos recettes ſur un feu ordinaire; & quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mêlerez avec le ſyrop que vous aurez eu ſoin de faire, en faiſant fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le ſyrop étant fait, vous y mettrez vos eſprits diſtillés, ferez paſſer le tout à la chauſſe pour le clarifier; & quand votre liqueur aura été tirée à clair fin, elle

sera faite, & en état d'être livrée sur-le-champ.

Recette de l'eau cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau de-vie dans l'alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux citrons, en tirerez les esprits, ainsi que nous avons dit au chapitre sur la conduite de cette opération, c'est à dire, à un feu vif. Pour votre syrop, une pinte & chopine d'eau simplement, avec une livre & demie de sucre; & mettrez encore avec ce sucre une demi-livre de cassonade, pour engraisser la chausse, afin que votre liqueur passant moins vîte, se clarifie davantage: vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité de sucre portée par la recette; vous pourrez l'augmenter ou la diminuer: mais quelque quantité que vous ayez de liqueurs à passer, ne mettez jamais plus de demi-livre de cassonnade; & comme le goût d'à-présent n'est pas celui des liqueurs seches, vous ferez bien d'augmenter le sucre, c'est-à-dire, qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres & plus.

Recette de l'eau cordiale de Jasmin.

Mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & chopine d'eau dans l'alambic, six onces de jasmin d'Espagne, douze gouttes de quintessence de cédrat, deux gros de coriandre; & pour faire le

syrop, vous prendrez trois pintes d'eau & une livre & demie de sucre.

Recette de l'eau cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie dans l'alambic, avec les zestes d'une bergamote, ou vingt-cinq goutes de quintessence de ce fruit, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle. Pour faire le syrop de cette liqueur, vous prendrez trois pintes & demi septier d'eau, & une livre un quart de sucre. Vous pourrez, si vous voulez, faire toutes ces recettes doubles, en suivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'esprit, de fruit & de sucre qu'aux présentes recettes ; & ces liqueurs en liqueurs doubles sont excellentes.

CHAPITRE LXXIII.

De l'eau de Pucelle.

Pour faire l'eau de pucelle, vous prendrez du genievre, le meilleur qu'il se pourra trouver, avec de la graine d'angélique ; vous les pilerez & les mettrez dans la cucurbitte de votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & mettrez votre alambic sur le feu. Il est essentiel d'y mettre de l'eau ; car ces graines pourroient donner

une âcreté qui nuiroit à la liqueur, & autres inconvéniens qui gâteroient absolument votre marchandise : ce que nous avons fait observer dans plusieurs endroits de ce Traité. Vous distillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les syrops de toutes sortes de liqueurs : vous mettrez ensuite vos esprits dans ce syrop, avec un peu d'eau de fleurs d'orange : & le tout étant bien mêlé, vous le passerez à la chausse, & quand votre liqueur sera claire elle sera faite.

Cette composition, comme on peut juger par l'exposé & la recette qui suit, ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains sont tombés dans un grand discrédit, si à la place du genievre on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode ; le moindre changement peut la rajeunir & la faire reprendre. Voici sa recette, telle qu'elle a été jusqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de genievre, une demi-once d'angélique, pilés ensemble, & un demi-poisson de bonne eau de fleurs d'orange, trois pintes & demi-septier d'eau de-vie, en tirer les esprits, & trois

pintes & demi-septier d'eau pour le syrop, trois livres & un quart de sucre; mêlez les esprits avec le syrop, & le passez à la chausse, la liqueur sera faite.

CHAPITRE LXXIV.

De l'eau Divine

Voici une de ces liqueurs qui ont besoin de leur nom, pour faire fortune.

La base de l'eau Divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût: les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple: d'autres d'eau de fleurs d'orange double; & d'autres mettent du néroly dans l'esprit de vin: d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon que nous l'avons dit au chapitre de l'orange; & quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin; il n'y a point de quantité déterminée pour cela: ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines ou deux mois: après ce tems, ils font leur syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement, & quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce syrop, après l'avoir séparé des fleurs, en le passant par le tamis: ensuite ils passent le tout à la chausse.

Le Distillateur, au contraire, sans toutes ces préparations expédie l'opération plus promptement, plus facilement, & d'une meilleure façon pour la perfection de son ouvrage; & même la met, en sortant de l'alambic, en état d'être livrée, & même bue, si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade, pilées ensemble, qu'il met dans son alambic, avec de l'eau de fleurs d'orange, ou au défaut d'eau de fleurs d'orange, il met quelques gouttes de néroly qu'il ajoutera à sa recette, avec de l'eau & de l'eau-de-vie: il pose ensuite son alambic ainsi garni sur un feu ordinaire, & fait distiller sa recette: quand les esprits sont tirés, il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau qu'il jugera à propos, selon le degré de force & d'odeur qu'il veut donner à sa liqueur; mais pour l'ordinaire on fait cette liqueur moelleuse plutôt que seche: cependant il ne faut pas se figurer qu'il faille qu'elle soit plutôt douce que seche, moëlleuse que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre à un certain degré: c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette; il faut la changer si vous la trouvez trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine, je le dis aussi pour toutes sor-

tes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes mes liqueurs ci-dessus, & celles que je donnerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre astreindre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables que les regles que nous avons données pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite qui est de tous les tems.

Je reviens à notre chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette; mais il faut toujours laisser la fleur d'orange pour la base de cette liqueur: vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous serez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvu que l'alliage soit raisonné avec les connoissances ci-dessus: vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelque chose de bon dans les différentes méthodes que vous essaierez.

Recette pour l'eau Divine en commun.

Vous prendrez pour faire cette liqueur; soixante gouttes de néroly de fleurs d'orange, une once de coriandre, une petite muscade, les zestes de trois beaux citrons; vous distillerez ces matieres avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre

un quart de sucre pour faire le syrop.

Recette pour l'eau Divine en liqueur double.

Pour faire cette eau en liqueur double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic; quatre-vingt-dix gouttes de néroly, une once & demie de coriandre, une muscade ordinaire, & le zeste de trois beaux citrons, trois livres de sucre & deux pintes d'eau pour faire le syrop.

Recette pour faire la même eau en liqueur fine & seche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, cent gouttes de néroly, une once & demie de coriandre, une belle muscade, le zeste de trois beaux citrons, deux livres de sucre, & deux pintes d'eau: pour l'ordinaire on fait cette liqueur plus moëlleuse que seche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'orange au lieu de néroly, vous en mettrez à proportion de la force que vous voudrez donner à votre liqueur, en diminuant l'eau du syrop, de la quantité de l'eau de fleurs d'orange que vous mettrez: je conseille aux Distillateurs de se servir plutôt de l'eau de fleurs d'orange que du néroly, pour l'eau divine: elle est plus excellente.

CHAPITRE LXXV.

De l'eau du Pere André.

L'EAU du Pere André porte le nom de celui qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vu les matieres qui entrent dans ſa compoſition, eſt fort bonne : il eſt ſurprenant qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau eſt un alliage de fleurs qui ſe rencontrent toutes dans la même ſaiſon. Ces fleurs ſont la roſe, la fleur d'orange, & la giroflée. Il faut pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infuſion de roſe, ou on en diſtille certaine quantité. On prend des feuilles de roſe en certaine quantité ; on les pile, on en exprime le jus : on met ce jus dans l'alambic, avec la giroflée & de la fleur d'orange : il faut diſtiller le tout enſemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs à grand feu ; & lorſque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court ſyrop chargé de ſucre ; & votre ſyrop étant fait, vous mettrez dedans de l'eſprit de vin ; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous paſſerez le tout à la chauſſe ; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Afin que la fleur d'orange n'abſorbe point

l'odeur de la rose & de la giroflée, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites dans les chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque chose.

Et pour le plus facile, vous pourrez distiller vos recettes à feu nud, en mettant dans votre alambic une quantité d'eau suffisante, pour que vous en puissiez tirer assez pour faire votre syrop avec cette eau de fleurs distillées, sans y mêler d'eau crue.

Recette pour l'eau du Pere André.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau pour en tirer environ trois pintes : mettez ensuite dans l'alambic l'eau d'une demi livre de rose ; vous ajouterez demi-livre de giroflée, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui sortira de cette recette sera assez forte en odeur pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le syrop avec une livre de sucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'esprit de vin de trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie.

Et pour la faire fine, avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de sucre, & l'esprit de quatre pintes & demie d'eau-de-vie.

Enfin, pour la faire seche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers, vous mettrez quatre livres de sucre, & l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'Artiste intelligent, avec les matieres proposées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.

CHAPITRE LXXVI.

De l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.

L'AUTEUR de cette liqueur a fait un alliage de cannelle, de branches d'angélique & de racine d'iris : elle n'a d'original que son nom ; car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise : le nom a peut-être plus nui à cette liqueur que toute autre chose ; en changeant le nom elle ne déplairoit sûrement pas.

L'iris a un goût ambré & qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la cannelle : vous en garnirez votre alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'eau de-vie ; vous distillerez votre recette à petit

feu, sans tirer de flegmes, à cause de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez le syrop de votre liqueur, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme il se fait ordinairement, & mettrez vos esprits dans ce syrop que vous passerez à la chausse; & quand votre liqueur sera parfaitement clarifiée, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.

Prenez une once d'angélique, une demi-once de cannelle, & deux gros de racine d'iris; pilez la cannelle & l'angélique, & concassez l'iris en petits morceaux, mettez une chopine d'eau dans l'alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; & pour faire le syrop, une livre un quart de sucre & trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Eau de Cedrat blanc.

Nous avons deja donné diverses recettes de l'eau de Cedrat: mais comme les liqueur que nous allons donner, à commencer par celle-ci, sont les liqueurs les

plus fines de la diſtillation, nous reprenons l'eau de cédrat, pour donner une façon de la faire ſupérieure à celles que nous avons données ci-deſſus.

Vous choiſirez le cédrat, le meilleur que vous pourrez; vous en couperez légérement les zeſtes, & les diſtillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de flegmes. Si vous avez des liqueurs de cette eſpece, commandées hors la ſaiſon de ce fruit, & que vous ſoyez par conſéquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas beſoin de vous en embarraſſer beaucoup, parceque, au defaut du fruit, vous emploierez la quinteſſence du cédrat; mais il faut qu'elle ſoit fine & bien faite. Il s'en trouve de parfaite; & voici comment vous diſtinguerez la meilleure, & comme vous en pourrez faire un bon choix: vous en verſerez une goutte ſur le deſſus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt, & ſur-le-champ vous la porterez au nez, ſon parfum ſe fera ſentir tel qu'il ſera; & vous diſtinguerez d'abord ſes qualités ou ſes défauts: vous vous ſervirez de cette quinteſſence, après l'avoir bien choiſie.

Quelques-uns prétendent que la quinteſſence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédrat: cela eſt vrai, mais je

soutiens que non, quand la quintessence est bonne, la liqueur est parfaite ; & que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre qu'une demi-livre de cassonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chausse ; & si au lieu de six pintes que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer ; il ne faut toujours que la demi-livre de cassonade. Il est encore à propos de vous faire observer qu'il faut employer, pour cette liqueur le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

Recette pour six à sept pintes d'eau de Cédrat fin & moëlleux.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & deux cédrats moyens ; & pour le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes chopine & poisson d'eau : si vous employez de la quintessence au lieu de fruit, vous en mettrez soixante-huit gouttes dans l'alambic ; & le tout comme il est dit.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Cédrat fine & seche.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau

& trois cédrats moyens, & pour le syrop, deux livres de sucre, & deux pintes d'eau.

Si vous employez de la quintessence, vous en mettrez quatre vingts gouttes dans l'alambic, & tout le reste de même.

CHAPITRE LXXVIII.

Du Parfait Amour.

APRÈS le cédrat blanc, vient le cédrat rouge ou parfait amour; ces liqueurs sont les liqueurs du tems. J'aurois tort de dire que le nom de cette liqueur fît son mérite, ni qu'on se fût pris de fantaisie pour elle & pour le cédrat blanc. Ceux qui connoîtront un peu la nature du cédrat, conviendront qu'on ne peut pas trouver en aucun fruit à écorce plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus susceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faisoit autrefois le parfait amour avec l'ambre & la coriandre; mais depuis que l'ambre est devenu odieux dans les choses purement comestibles & de goût, il l'a fallu supprimer avec la coriandre; & on ne se sert plus que du cédrat, qui a toujours fait la base de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui est le

cédrat seul, coloré; ainsi pour faire cette liqueur, vous vous servirez de vos recettes de cédrat; si ce n'est que vous pourrez, au lieu de sucre, employer tout cassonade, comme si c'étoit pour des liqueurs communes, à cause de la couleur; & pour faire votre syrop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau sur le syrop que vous en aurez mis pour faire votre couleur : de sorte que, si vous employez trois poissons de couleur, vous diminuerez trois poissons d'eau sur le syrop; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le syrop, vous y jetterez votre couleur que vous aurez soin de faire comme nous avons dit au chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge & ses nuances est expliquée fort au long. Vous passerez enfin cette liqueur à la chausse; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en liqueur seche : ainsi la recette du cédrat & celle du parfait amour sont absolument pareilles, il n'y a entr'elles que la couleur de différence.

CHAPITRE LXXIX.

De l'eau des quatre Fruits.

Les fruits à écorce, comme nous l'avons montré dans chacun des Chapitres qui en traitent, donnent du parfum, des eſprits, des quinteſſences, & chacun d'eux en particulier fait ſa liqueur.

Il y a déja du tems que cette liqueur regne, & il ſemble que la mode ait en ſa faveur fixé ſon inconſtance. On a choiſi pour la faire les fruits les plus en uſage & les meilleurs; tels ſont le cédrat, la bergamote, le citron & l'orange de Portugal. Pour réuſſir maintenant, il faut connoître la qualité de chacun de ces fruits, c'eſt ce que vous verrez dans les fruits à écorce; la force de leur parfum, la quantité que chacun de ces fruits a de quinteſſence; enfin comment on doit allier ces fruits pour qu'aucun ne domine ſpécialement ſur les autres; mais que tous, ſe faiſant ſentir malgré l'alliage, faſſent un enſemble des plus agréables. Le cédrat eſt de tous les fruits à écorce celui qui a le meilleur parfum. La bergamote eſt celui qui a le plus d'odeur. Le citron eſt le plus acide & le moins parfumé, quoiqu'excellent dans ſon eſpece. L'orange de Portugal enfin eſt

la plus douce & la plus quinteſſencieuſe de ces quatre eſpeces.

Or pour faire un juſte alliage, & où aucun des fruits ne domine, il faut mettre tous les fruits ci-deſſus en juſte proportion.

Vous mettrez par ſuppoſition un beau cédrat ; & comme l'odeur de la bergamote l'emporte ſur celle du cédrat, vous metrez une petite bergamote, afin que par la moindre quantité, la bergamote ne l'emporte pas ſur le cédrat.

Comme il faut que le citron s'y trouve ; pour mettre en égalité la force du cédrat & de la bergamote avec le citron, qui eſt d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers ; vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne ſoient pas ſuffiſans, & que deux gros ne ſoient trop, ainſi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur eſt toujours ſurpaſſée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit ſervir ici à corriger l'âcreté du citron, il faut en choiſir deux belles, & ſuppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'eſt par un alliage ſi bien combiné qu'on fait rentrer tous ces différens goûts en un ſeul qui, ſans en faire un particulier, laiſſe diſtinguer les uns & les autres. Nous avons aſſez parlé du choix qu'il en faut faire.

Ainsi, quand vous ferez cette liqueur, s'il vous manquoit l'un des quatre fruits ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendroit un fruit de la grosseur de celui qui vous manque : on pourroit même au défaut des fruits se servir des quintessences, en observant la proportion des fortes quintessences aux moins fortes ; ce que nous fixerons dans la récette.

En vous servant du fruit, vous observerez de couper les zestes avec l'attention prescrite ci devant.

Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau de-vie ; votre alambic étant ainsi garni, vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés ; vous les mêlerez avec le syrop, & passerez le tout à la chausse : & quant ce mélange sera clair, votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'alambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatre fruits. La raison en est que l'eau empêche de consommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous

avons expliqué plus au long dans le Chapitre des quintessences de fruits à écorce.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits, fine & double.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes, chopine & poisson d'eau pour le syrop; & une chopine d'eau dans l'alambic avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quintessence desdits fruits, vous mettrez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédrat, dix-huit gouttes de celle de bergamote, vingt-huit ou trente de quintessence de citron, & trente-deux de celle d'orange de Portugal : pour le reste de la recette vous mettrez le sucre, l'eau & l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits, fine & seche.

Vous emploierez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie & d'eau, pour mettre à l'alambic, qu'à la recette précédente : si ce n'est que pour le syrop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau & deux livres de sucre.

Mais si vous employez la quintessence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quintessence de cédrat, vingt de bergamote, trente à trente-deux de

quinteſſence de citron, & trente ſix de celle d'orange de Portugal; & conſervant pour le reſte de la recette les quantités déterminées dans la recette.

CHAPITRE LXXX.

De l'eau des quatre épices.

Ce que nous venons de dire ſur l'eau des quatre fruits prévient nos Lecteurs ſur ce que nous pourrions dire de l'eau des quatre épices. En raiſonnant cette ſeconde opération ſur les principes de conduite que nous avons donnés pour la premiere, il n'eſt perſonne qui ne ſente d'abord que cette combinaiſon-ci, dans ſon genre, doit faire un auſſi bon effet que la précédente, quand on les aura miſes en proportion de qualités & de force.

Avant que de commencer cette liqueur, il faut conſulter ce que nous avons dit ci-devant des épices & des quinteſſences d'épices, pour connoître leurs qualités & les marques auxquelles on peut diſtinguer & choiſir les meilleures.

Avec ces connoiſſances on pourra faire un bon choix; & ce choix fait, il reſte encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas ſur toutes les autres; mais que leurs goûts dif-

férens, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices : selon la quantité que nous déterminerons dans la recette ; & quand vous les aurez pilées le plus fin qu'il sera possible, vousles mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, vous en tirerez les esprits avec un peu de flegmes ; parceque le goût & l'odeur des épices ne montent que sur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous observerez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le syrop, à cause des flegmes que vous aurez tirés. Cette liqueur est une des meilleures & des plus cordiales de toutes, lorsqu'elle est bien faite; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection & à son brillant, vous n'emploierez que le plus beau sucre, & un peu de cassonade pour engraisser la chausse ; afin que votre liqueur passant moins vîte se clarifie mieux. Pour le syrop, vous emploierez de l'eau chaude, afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier, ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre épices, liqueur double.

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie & chopine d'eau dans l'alambic, six gros de cannelle, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle, & une belle muscade; & pour le syrop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau, & prendrez pour engraisser la chausse, une demi-livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences des épices, parcequ'il n'en est pas d'elles comme des fruits, on en trouve toujours: les fruits n'ont qu'un temps dans l'année, après lequel ils passent; mais les épices se conservent toujours assez pour attendre commodément l'arrivée de celles qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & seche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres & demie de sucre, une pinte & chopine d'eau, une once de cannelle, trois gros de macis, un demi-gros de clous de girofle, deux petites muscades, & vous ferez chauffer l'eau pour votre syrop, comme il est dit, en observant, pour l'une & l'autre recette, de tirer un peu de flegme. Cette liqueur est la plus excellente pour l'estomac, & très agréable au goût.

CHAPITRE

CHAPITRE LXXXI.

De l'Eau des quatre Graines.

Nous avons déja donné une liqueur commune, qu'on appelle l'eau des sept graines, à l'article des graines : mais la liqueur dont nous allons donner la recette, a quelque chose de si supérieur & de si différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre ressemblance ; & quelque peu de crédit qu'aient actuellement les graines, je crois cependant que cette liqueur sera distinguée, si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flatteuses au goût, sont le fenouil, la coriandre, l'angélique & l'aneth : & vous consulterez sur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, & qu'elles n'aient point souffert en aucune façon, soit du transport ou sur la plante, &c.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert, s'il se peut, de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau proportionnellement à

O

la quantité de vos graines. Votre alambic ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matieres qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, ne vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des flegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent chapitre, vous pouvez vous flatter de faire une excellente liqueur, & sans contredit la meilleure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre pour faire votre syrop indifféremment à l'eau froide ou à l'eau chaude, & vous choisirez le plus beau sucre pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour de cassonade à cette liqueur, il n'en est pas besoin, parcequ'elle se clarifie assez bien.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines, fine & séche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, & vous mettrez trois demi-septiers d'eau dans l'alambic, une once & deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi once d'angélique, & une once d'aneth; quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau pour faire le syrop.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & ſéche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, ſix gros d'angélique & dix gros d'aneth ; deux livres de ſucre & deux pintes d'eau pour faire le ſyrop.

CHAPITRE LXXXII.

De l'Eau des quatre Fleurs, ou le Bouquet des Bouquets.

Les fleurs que nous employons pour cette liqueur, ſont la fleur d'orange, le jaſmin, la jonquille & l'œillet. Voyez ſur le choix de ces fleurs & ſur les précautions qu'il faut prendre pour les cueillir à propos & les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous raſſemblons toutes celles qui ont le plus de parfum & le plus exquis ; d'où nos Lecteurs peuvent inférer que la liqueur que nous leur donnons eſt l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'eſt plus queſtion que de la façon de conduire cette diſtillation. Comme ces fleurs ſont preſque toutes de la même ſaiſon, à la jonquille près qui eſt précoce, on peut dans ce cas mettre la jonquille en infuſion dans l'eau-de-vie dans laquelle vous mettrez les autres

fleurs, & distillerez le tout ensemble : il faut se servir du jasmin d'Espagne, de la jonquille simple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jasmin ce calice verd découpé qui soutient la fleur ; de la jonquille & de l'œillet, le bas de la fleur. Vous garnirez ensuite votre alambic de la quantité de chaque fleur qui sera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau de-vie & de l'eau, & tirerez vos esprits à petit feu : il faut sur-tout éviter les flegmes dans cette liqueur ; elle est si délicate, que la moindre chose peut l'altérer : ainsi il faut une extrême attention au degré du feu & au tirage des esprits. Cela fait, vous ferez fondre du sucre dans l'eau chaude, à cause que la fleur d'orange est pleine de quintessence ; ce qui empêcheroit la liqueur de se clarifier. Après que votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits & le syrop ensemble ; & quand les esprits auront été bien incorporés au syrop, vous passerez ce mélange à la chausse pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite. Quand cette liqueur est bien faite, elle est la meilleure & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puisse faire de fleurs, parcequ'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une

extrême attention pour la bien conduire, sans quoi on risque de tout gâter.

Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.

Prenez quatre pintes d'eau-de vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, avec deux onces de fleurs d'orange, six onces de jasmin d'Espagne, quatre onces de jonquilles & quatre onces d'œillets; & pour le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & séche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie pour mettre dans l'alambic avec trois onces de fleurs d'orange, demi-livre de jasmin, six onces de jonquilles & six onces d'œillets: deux livres de sucre & deux pintes d'eau pour le syrop. La jonquille fait toute la difficulté de cette liqueur, attendu qu'elle fleurit un mois ou six semaines plutôt; on y met ordre en mettant cette fleur en infusion dans de l'eau-de-vie jusqu'à ce que les autres fleurs nécessaires soient venues: on met l'eau-de-vie & les fleurs qui sont dans l'infusion, comme nous avons dit ci-dessus, avec les autres fleurs portées dans la recette.

Nota. Que si l'on veut colorer cette liqueur & qu'on veuille la teindre en rouge, il ne faut pas mettre l'œillet dans l'a-

lambic, mais il faut en tirer la couleur par infuſion au feu, comme nous avons dit au chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du ſucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On ſe ſert de la giroflée, parceque la jonquille ſeule ne donne pas une teinture bien jaune, & la giroflée peut, en ajoutant même un parfum agréable, donner véritablemeut la couleur de la jonquille: on peut auſſi ſe ſervir d'une légere teinture de ſafran.

CHAPITRE LXXXIII.

De l'Eau Romaine.

L'EAU romaine eſt une excellente liqueur tierce; elle l'emporte, ſelon moi, ſur l'eau clairette, ſur tout quand cette liqueur eſt bien faite; & même elle égale le parfait amour, pour laquelle on la prend ſouvent. Ceux qui ne ſont point connoiſſeurs & qui n'ont pas le goût du cédrat familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez des citrons de Portugal, avec les qualités

requises & expliquées au chapitre quarante-unieme ; & pour nuancer ou diviser le goût du citron, vous ajouterez du macis choisi, cette épice rend la liqueur parfaite ; & lorsque vous aurez choisi le citron & le macis, vous couperez les zestes du citron avec les attentions que nous avons dites dans nos chapitres. Vous pilerez le macis & vous le mettrez dans l'alambic, avec les zestes du citron, de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de flegmes pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis ; & quand vous aurez tiré les esprits de votre recette, vous les mettrez dans le syrop que vous ferez en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche comme vous faites ordinairement à toutes sortes de liqueurs. Votre sucre étant fondu, & vos esprits mêlés, ainsi que nous avons dit, vous passerez le mélange à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlate, & un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire, en beau cramoisi, de même que le parfait amour, ainsi qu'il est dit au chapitre des couleurs & teintures des fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuan-

ce de rouge, & vous diminuerez autant d'eau ſur le ſyrop que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affoiblir votre liqueur.

Recette pour environ ſept pintes d'eau Romaine, en liqueur fine & ſéche.

Vous mettrez dans l'alambic les zeſtes de ſix beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; & pour le ſyrop, deux livres & trois quarterons de ſucre, & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double & fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine, vous vous ſervirez de la recette du parfait amour; vous n'en ſupprimerez que le cédrat, & vous n'augmenterez ni le citron, ni le macis, parceque les quantités de l'un & de l'autre ſont ſuffiſantes.

CHAPITRE LXXXIV.

De la Favorite de Florence.

LA Favorite de Florence eſt une liqueur des plus flatteuſes & très nouvelle; elle tient un juſte milieu entre la fine orange & la crême des barbades: la recette n'eſt pas compliquée. Cette liqueur eſt

fort bonne & doit durer long-tems ; elle n'eſt faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau romaine. La différence n'en eſt que dans la couleur ; il eſt vrai que la cochenille, qui eſt dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'eſt cependant pas déſagréable. Cependant par cette ſeule différence, on croiroit que la recette en eſt différente, quoiqu'elle ſoit abſolument la même. Pour faire la Favorite de Florence, vous vous ſervirez de la recette même de l'eau romaine, à la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette derniere, & que vous ſupprimerez totalement.

CHAPITRE LXXXV.

Du Roſſoly de Turin.

LE roſſoly de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur étoit un compoſé de fleurs & d'épices, infuſées & expoſées au Soleil dans les grandes chaleurs, comme c'étoit autrefois la coutume ; & comme il ſe pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'infuſion, & qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en ſert plus gueres.

Pour faire le Roſſoly de Turin.

Vous prendrez des roſes muſquées, du jaſmin d'Eſpagne, de la fleur d'orange, de la canelle & du clou de girofle, le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs chapitres. Quand vous aurez bien choiſi, ſelon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, ſelon les quantités preſcrites dans la recette, avec de l'eau, & diſtillerez ces matieres avec de l'eau ſimple ſur un feu tant ſoit peu vif: quand cette recette ſera diſtillée, vous ferez fondre du ſucre dans cette diſtillation, & quand il ſera fondu, vous verſerez dans ce ſyrop diſtillé de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin, ſelon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur: ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoiſi, comme nous l'avons dit au chapitre des couleurs & teintures des fleurs; enſuite vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe; & lorſqu'elle ſera clarifiée, elle ſera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon roſſoly.

J'ai ſupprimé l'œillet, parceque le clou de girofle en tient lieu.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon qu'il a été dit dans chacun des chapitres qui en traitent, avant que de les diſtiller.

Recette pour sept pintes de Rossoly de Turin.

Vous mettrez dans l'alambic quatre onces de roses musquées, quatre onces de fleurs d'orange, & quatre de jasmin, une demi-once de canelle, un demi-gros de clou de girofle, quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes & demi-septier : vous distillerez ces matieres sur un feu un peu vif. Quand votre eau sera distillée, vous ferez fondre deux livres & trois quarterons de sucre, ou plutôt trois livres dans cette eau distillée, & vous mettrez dans le syrop quatre pintes d'eau-de vie ou d'esprit de vin. Vous mettrez ensuite la couleur dans cette liqueur, comme nous l'avons dit, rouge cramoisi, que vous trouvez au chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur sera colorée, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; & pour mieux la rendre claire & fine, vous pourrez employer toute cassonade, comme pour une liqueur commune, à cause de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demi-livre ; ce qui sera suffisant pour engraisser la chausse.

Si vous mettez de l'esprit de vin, vous n'en mettrez que trois pintes & demi-septier, & vous ne changerez rien au reste de la recette.

CHAPITRE LXXXVI.

De l'Eau Nuptiale.

L'EAU nuptiale est une liqueur composée de trois graines; mais très différente, & fort supérieure à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la composition de l'eau nuptiale, sont différentes; ce sont celles du daucus creticus, du chervi, & de carotte, auxquels on ajoute la muscade & le cédrat. Cette liqueur est un élixir: ceux qui l'ont goutée dans le tems qu'elle fut inventée, lui ont donné le nom d'eau nuptiale, nous ne savons pas pourquoi; mais elle a conservé ce nom jusqu'à présent. La force des esprits & du sucre lui donne du corps: & pour la beauté & le brillant, aucune liqueur n'en est plus susceptible: on la colore ordinairement en rouge cramoisi un peu fort.

Lorsque vous aurez choisi les graines & le fruit, ou la quintessence du fruit, avec les qualités requises & indiquées dans les chapitres qui traitent de chacune d'elles, vous pilerez les graines & épices, & vous mettrez le tout dans l'alambic, avec les zestes du cédrat ou la quintessence de ce fruit, de l'eau & de l'eau-de-vie: votre

alambic ainsi garni, vous distillerez ces matieres sur un feu tempéré; vous ne tirerez point de flegme: & pour faire le syrop, vous mettrez du sucre dans une poële à confiture, que vous mettrez sur le feu, pour faire fondre le sucre, parce-qu'il y faut mettre très peu d'eau, & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits que vous aurez tirés avec ce syrop, & vous donnerez à cette liqueur le cramoisi foncé, dont nous avons parlé ci-dessus. Quand votre liqueur sera colorée, vous la ferez passer à la chausse; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.

Vous mettrez dans votre alambic une once de graine de daucus creticus, une once de graine de chervi, une demi once de celle de carotte, un gros de muscade, trente gouttes de quintessence de cédrat, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'alambic; & pour faire le syrop, vous prendrez quatre livres de sucre, & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur, ainsi que nous l'avons dit: vous pourrez employer tout cassonade, à cause

de la couleur, comme ſi c'étoit une liqueur commune. Si vous employez du ſucre, obſervez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demi-livre ſur le total de votre ſucre, pour engraiſſer la chauſſe; car ſans cette précaution, votre liqueur ne clarifieroit point, comme il eſt de toutes les autres liqueurs colorées; ce que nous avons déja fait remarquer dans pluſieurs de nos chapitres.

CHAPITRE LXXXVII.

De la Belle de Nuit.

CETTE liqueur eſt dans ſon regne, elle eſt bonne; mais elle n'a point de recette fixe; les uns la font d'une façon, & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appellée plus improprement belle de nuit, car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette, & les autres la laiſſent blanche comme elle eſt ſortie de l'Alambic. Si cette liqueur n'eſt que blanche, elle n'a rien de plus ſpécieux que toutes les liqueurs blanches: & ſi on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille fleurs, & l'épiſcopale, qu'on pourroit appeller belle de nuit, avec autant de raiſon que celle-ci. Voici comment ſe fait cette liqueur.

On choisit la muscade, le limon, l'angélique, le chervi, que l'on met dans les quantités prescrites par la recette, & on distille le tout sur un feu ordinaire. On choisit les matieres de ces recettes, comme il est dit dans les Chapitres qui en traitent: on fait chauffer l'eau, pour faire le syrop, à cause que la quintessence de la muscade blanchiroit la liqueur sans cette précaution, & le tout étant passé à la chausse & clarifié, la liqueur est faite. Souvenez-vous de faire le syrop avec de l'eau rose.

Recette pour environ six pintes de Belle de Nuit, en liqueur double.

Prenez deux limons ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, demi-once d'angélique, autant de chervi; vous pilerez les graines & la muscade, & vous distillerez les matieres ci-dessus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic, pour prévenir les accidens du feu, ou du goût de feu: pour le syrop, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau rose.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous servirez à cet effet de la façon de la faire que nous avons donnée au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où se trouve celle de faire la couleur susdite; & vous ôterez du syrop

la quantité d'eau que vous emploierez pour la couleur, & mettrez ſur le total de la recette une demi livre de caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe, clarifier la liqueur & prevenir le dépôt qu'elle pourroit faire ſans cette précaution. Vous pourrez auſſi la faire en fin & en ſec, ſelon la conduite que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le ſucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.

CHAPITRE LXXXVIII.

De la Crême des Barbades.

VOICI une des liqueurs des plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle ſe fait avec ce qu'il y a de meilleur à diſtiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, la cannelle & le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur eſt bien faite, elle eſt une des plus flatteuſes au goût, & c'eſt à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas; on peut employer les quinteſſences: mais le fruit eſt toujours meilleur que ſa quinteſſence pour les liqueurs, & la quin-

tessence est meilleure pour les esprits d'odeur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu du cédrat, emploient le citron de Portugal ; ce fruit peut passer, mais il ne rendra jamais la liqueur aussi parfaite que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parcequ'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laisse aux Distillateurs à se gouverner à leur fantaisie : tout ce que je puis dire, c'est que de quelque façon qu'ils en usent, dans la recette de la crême des Barbades, voici la seule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de fraix.

Lorsque vous aurez choisi vos fruits, ou vos quintessences de fruits & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zestes avec toute l'attention possible, comme nous avons dit de le faire dans plusieurs Chapitres de ce Traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce syrop, & vous clarifierez ce mélange, en le passant à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes de Crême des Barbades, liqueur double.

Vous mettrez dans votre alambic les zestes d'un beau cédrat, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le syrop, trois livres & demi de sucre, une demi livre de cassonade, deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec; & quand on la fait en sec, elle change de nom; elle n'est plus appellée crême, on l'appelle eau des barbades simple: & comme on ne trouve pas toujours du cédrat, & qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit ou de la quintessence, s'il n'y a pas de cédrat, vous mettrez trente gouttes de quintessence du cédrat, & soixante de celle d'orange.

CHAPITRE LLXXXIX.

Des Eaux des Barbades.

Les eaux des Barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en sont extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'esprit-

de-vin : d'autres plus ambrées. Nous allons donner des recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamotte, au cédrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarrade, au citron de Madere, qu'on appelle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la cannelle, du macis, de la muscade : on y ajoutoit encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Si on faisoit les eaux des barbades avec le fruit à écorce, on l'assaisonnoit d'épices. Si on les faisoit d'épices, réciproquement aussi on y mettoit du fruit à écorce, pour l'assaisonnement. Autrefois on faisoit cette liqueur avec plusieurs fruits & épices, mêlés ensemble ; quelquefois avec plusieurs fruits, & d'autres, avec plusieurs épices.

Voilà, en très peu de mots, ce qui entre dans la composition des eaux des barbades. Pour les faire comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées & que les marchandises aient toute la bonté, que nous avons tant recommandée dans ce traité.

J'ai dit qu'il y a des eaux des barbades extrêmement belles & brillantes ; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, & rectifiées ensuite : & quand on les rectifioit,

on mettoit dans l'alambic, chaque fois, la moitié de la recette; en voici la raison :

Comme on vouloit que ces liqueurs eussent une violence extrême, & qu'il falloit faire fondre du sucre dans de l'eau, ce syrop auroit affoibli considérablement la liqueur, & beaucoup plus qu'il n'auroit fallu pour la force dont on vouloit qu'elle fût : on la soutenoit au moyen de la rectification, au plus haut dégré de force; & la liqueur ainsi rectifiée ne pouvoit manquer d'être très belle, & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit-de-vin : on met les matieres de la recette dans cet esprit-de-vin; on les y laisse infuser au frais, pendant un mois ou six semaines : on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a mises, & on a soin de remuer l'infusion tous les jours sans déboucher la bouteille. Après ce tems, on rape du sucre, que l'on met dans ladite infusion, avec les recettes, & on les remue aussi tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit fondu; & quand il l'est, on le passe au clair; & c'est le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée, à cause de l'infusion, & même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs; elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes & chopine d'eau-de vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, que si vous employez du cédrat, il en faut prendre quatre beaux, & une demi once de cannelle, par conséquent vous mettrez dans l'alambic, avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cédrats & deux gros de canelle que vous aurez pilée; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'alambic le reste de la recette; & pour faire le syrop, une livre de sucre, & une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion.

Pour faire cette liqueur ambrée, par infusion, vous mettrez simplement vos zestes & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin simple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite; & lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chausse fine, où vous aurez déja fait passer du cédrat, & que vous ne nettoyerez pas, afin que votre eau des barbades puisse se mieux clarifier, & prendre encore à ce passage de bonnes impressions du cédrat qui y aura passé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des barbades à la

bergamotte, pour la clarifier, vous engraisserez d'abord la chausse avec de l'eau de bergamotte fine & moëlleuse, & cela lui donnera encore un bon goût de fruit, & du parfum, qui ne fera qu'ajouter à sa perfection; vous ferez ainsi des autres fruits & épices, & votre eau des Barbades sera parfaite. Il s'agit maintenant de savoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque espece; ce sont ces quantités, que nous allons déterminer dans les recettes suivantes.

L'eau des Barbades à la Bergamotte.

Vous mettrez quatre pintes & chopine d'eau-de-vie; & vous emploierez quatre petites bergamottes, & deux gros de macis.

Eaux des Barbades à l'Orange de Portugal.

Et pour la même quantité d'eau-de-vie, vous emploierez huit belles oranges de Portugal, & un demi gros de clous de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie, huit beaux limons, & une muscade moyenne.

Eaux des Barbades à la Bigarrade.

De l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il est dit, douze bigarrades, deux gros de cannelle, & un gros de macis.

Eaux des Barbades au Citron de Madere ou Chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-

de-vie, ci-dessus dite, trente de ces petits citrons de Madere, qu'on appelle autrement citron Chinois, verds, de la grosseur d'un œuf de pigeon ; & vous ajouterez à la présente recette une demi once de macis.

Eaux des Barbades aux Epices, & premierement à la Cannelle.

Vous employerez, comme pour cette liqueur, faite aux fruits, quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, & vous mettrez trois onces de cannelle, pilée & pulvérisée, dans votre alambic, avec un cédrat moyen.

Eaux des Barbades au Macis.

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamotte.

Eaux des Barbades aux clous de Girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grosses oranges de Portugal.

Eaux des Barbades à la Muscade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes ; vous mettrez deux gros de muscade & deux beaux limons.

Eaux des Barbades aux quatre Fruits, sans Epices.

Vous emploierez un cédrat moyen, une petite bergamote, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pa-

reille quantité d'eau-de-vie que ce que nous avons dit.

Eaux des Barbades aux quatre épices.

Vous ajouterez aux épices un cedrat, ou une petite bergamote, vous emploierez six gros de canelle, deux gros de macis, un demi gros de clous de girofle, un demi-gros de muscade, comme nous avons dit; vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de sucre & d'eau, marquée pour le syrop, que dans la premiere recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes se conduisent de la même façon, qu'il est dit à la même recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la distiller; & il est naturel de les distiller à petit feu, à cause de la rectification.

On peut faire aussi toutes ces liqueurs de couleur ambrée de la façon décrite à la seconde recette; & c'est de faire infuser les matieres.

J'ai donné la façon de faire les eaux des barbades; mais je n'en conseille pas l'usage.



CHAPITRE XC.

L'Escubac de France.

CETTE liqueur a régné fort long tems, & regne encore, mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la liqueur, de ne pas s'être soutenue dans le point de perfection où elle étoit ci-devant.

Le véritable escubac est une recette compliquée, dont le safran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquoit cette liqueur : il ne reste plus que le safran, l'eau-de-vie & le sucre ; aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'escubacs : j'y en ajouterai une troisieme.

Du Safran.

Le safran de France doit avoir la préférence sur tous les autres : il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat où il croît l'air extrêmement desséché, on nous l'apporte presque toujours en poudre ; & s'il est bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu ; car il est beaucoup

moins propre à l'emploi qu'en font les Diſtillateurs que celui de France. Le ſafran quand il eſt vieux brunit. Sa bonne couleur eſt un jaune rouge. Il a auſſi moins d'odeur quand il eſt vieux. Le meilleur des ſafrans vient du Gatinois ; ſa couleur eſt plus vive, par cette raiſon colore plus, & ſon parfum eſt plus agréable.

Si on pouvoit faire ſa proviſion de cette marchandiſe d'abord après la récolte, le mettre dans un vaiſſeau verniſſé & bien bouché, le tenir dans un endroit ſec, on auroit du bon ſafran toute l'année ; ce qui ne peut pas être, en allant au détail, parceque le Marchand, pour conſerver ſon poids, le met dans des endroits humides qui occaſionnent une fermentation ; & pour lors le ſafran dégénere au goût & à la couleur.

Vous mettrez dans l'alambic du ſafran, avec un peu de vanille, un peu de quinteſſence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de girofle, un peu de graines d'angélique, quelques graines de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous diſtillerez le tout ſur un feu tempéré, à cauſe de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau ; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez les eſ-

prits avec le syrop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelque autre vase, selon la quantité que vous voudrez faire de liqueur; vous mettrez dans cette eau bouillante du safran, & vous le remuerez & le presserez avec une cuilliere, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours & pressant le safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & le mêlerez; après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier & le moins serré.

Le superfin escubac, qui est blanc, ne differe du précédent qu'en ce qu'on met tout le safran dans l'alambic; mais cette liqueur jaunit en vieillissant; c'est la seule qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer; & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac

eſt ſuffiſamment coloré, il faut, après que vous l'aurez clarifié, l'eſſayer dans un verre : vous en verſerez donc un peu, & vous rejetterez dans le vaſe où ſera votre eſcubac, ce que vous en aurez mis dans le verre ; ſi la couleur tient audit verre, c'eſt la preuve que votre liqueur eſt ſuffiſamment colorée.

Recette pour l'Eſcubac ſimple, ou teinture de ſafran.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'eſprit de quatre pintes d'eau-de-vie ; & pour le ſyrop, vous ferez fondre quatre livres de ſucre dans trois chopines d'eau, ſi vous employez de l'eau-de-vie ; mais ſi vous employez de l'eſprit-de-vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture, vous prendrez trois gros de ſafran & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas ſuffiſamment colorée, vous pourriez y ſuppléer en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Diſtillateurs ont déguiſé l'eſcubac, de façon qu'on ne le connoît plus, & s'en tiennent à cette teinture. D'abord cette opération eſt toute unie, & il ne faut pas raiſonner. On s'épargne de cette façon du tems & des ſoins ; mais il eſt vrai de dire que la plus forte raiſon qui leur ait fait négliger la véritable recette,

s'ils l'ont sçue ; c'est qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Escubac.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de safran, dix gouttes de chaque quinteſſence des fruits à écorces, de cédrat, bergamote, orange de Portugal & limon, un demi-gros de vanille pilée, un gros de macis auſſi pilé, huit gros de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, un demi-gros de graine de chervi, le tout pilé, que vous distillerez sur un feu tempéré, & vous ne tirerez pas de flegmes ; & pour le syrop, vous emploierez quatre livres de sucre & deux pintes d'eau ; & pour la teinture, une demi-once de safran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le superfin Escubac blanc.

Vous vous servirez pour le superfin escubac blanc de la même recette que celle ci-deſſus ; mais vous mettrez tout le safran, c'est-à-dire, une once dans l'alambic, parceque vous n'aurez point de teinture à faire. Vous emploierez la même quantité de sucre & deux pintes d'eau, pour faire le syrop.

On n'a que faire d'employer la caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe par laquelle doit paſſer la liqueur pour être clarifiée,

parceque la teinture de l'escubac est assez grasse par elle même pour faciliter la clarification.

CHAPITRE XCI.

De l'Escubac d'Irlande.

L'ESCUBAC d'Irlande est le meilleur de tous les escubacs ; mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parcequ'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert pour cette liqueur d'eau-de-vie de grains. On pourroit bien facilement tirer de l'esprit de bierre ; mais comme l'eau-de-vie de bierre est houblonnée, & que le houblon nuiroit au goût de cette liqueur ; c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grain, fermenté comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord ; ensuite on le fait sécher ; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir, & après on met du levain pour le faire fermenter : la fermentation lui donne une force spiritueuse, & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie, & c'est de cette eau-de-vie dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Premiérement, observez en faisant cette eau-de-vie de ménager votre feu : le premier bouillon est

dangereux & monte facilement, & votre opération deviendroit inutile : secondement, qu'il faut repasser par l'alambic ou chaudiere, le produit de la premiere distillation, à cause de la trop grande quantité de flegmes qui rend foible & mauvaise la premiere eau de-vie : troisiémement, que l'eau de vie de la seconde distillation est plus forte d'un quart que l'eau-de-vie de grains, & mettant quatre pintes de cette eau-de-vie, vous réglerez votre recette comme si vous y aviez mis cinq pintes d'eau de-vie de vin; & alors vous emploierez les matieres de la seconde & la troisieme recette de la façon ci-dessus, & vous y ajouterez une demi once de cannelle, & un gros de safran. Vous mettrez d'abord la moitié du safran dans l'alambic, & vous réserverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau & de sucre sont différentes, & nous les donnerons dans la recette. On distille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, sur un feu tempéré.

Et pour faire le superfin escubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'est-à-dire que vous distillerez tout le safran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Escubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'alambic quatre

pintes d'eau de-vie de grains, & la plus ſpiritueuſe qu'il ſera poſſible d'avoir, avec une chopine d'eau, vous mettrez d'abord quatre gros de ſafran, dix gouttes de quinteſſence de cédrat, dix de celle de bergamote, dix gouttes de quinteſſence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demi-once de cannelle, un demi-gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'Angélique, un demi-gros de celle de coriandre, un demi-gros de graine de chervi, & vous pilerez toutes ces graines & épices ſuſdites, & diſtillerez cette recette ſur un feu tempéré. Vous emploierez pour faire le ſyrop, cinq livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau, & quatre gros de ſafran & chopine d'eau bouillante pour faire la teinture; & vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'eſcubac de France.

Recette pour le ſuperfin Eſcubac d'Irlande blanc.

Vous emploierez la même recette & la même quantité de ſucre pour le ſyrop; mais vous le ferez fondre dans deux pintes & chopine d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'alambic, c'eſt-à-dire une once. Il eſt à propos de ne point employer de caſſonade, par la raiſon décrite à la fin de cette recette de l'eſcubac de France.

CHAPITRE XCII.

De l'huile de Venus.

L'HUILE de Venus est une espece d'Elexir, dont feu M. Cicogne Médecin fut l'Inventeur. Cette liqueur est digne d'éloges : on ne peut les lui refuser, & nous devons de la reconnoissance au travail de son Auteur, autant que le public doit être mécontent de voir que les Distillateurs ont peu suivi sa recette. Les matieres de sa composition, cependant, sont ou doivent être connues de tous les Distillateurs. La base de cette liqueur sont les graines de chervi, de carvi, & celle du daucus, & la teinture qu'on lui donne, est celle du safran. C'est une espece d'escubac extrêmement cordial que cette élixir que nous devons à M. Cicogne ; son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait ; le degré de force, la legereté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. M. Cicogne a ajouté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matieres en même-tems dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordi-

naire ; il ne faut pas tirer de flegme ; & quand on a tiré les eſprits on fait fondre du ſucre dans de l'eau bouillante. Quand le ſucre eſt fondu, & que le ſyrop eſt froid, on y verſe les eſprits diſtillés, & ſur le champ, on y met une teinture de ſafran, faite de la façon décrite dans les Chapitres précédens de l'eſcubac ; & lorſque tout eſt mêlé, on paſſe cette liqueur à la chauſſe ; & quand elle eſt claire, elle eſt faite.

Il faut obſerver, qu'il faut toujours laiſſer réfroidir la liqueur avant de la paſſer à la chauſſe, afin que les eſprits ne s'évaporent que le moins qu'il ſera poſſible.

Il eſt à propos & même eſſentiel, de n'employer que du ſucre, ſi l'on veut que la liqueur ſe clarifie plus promptement, & plus facilement : car cette liqueur eſt preſque auſſi difficile à clarifier que l'eſcubac. Le ſafran étant gras par lui-même, engraiſſe aſſez la chauſſe, ſans qu'il ſoit beſoin d'employer de la caſſonade. Vous vous ſervirez donc à cet effet d'une chauſſe faite avec un drap commun & point ſerré, plus fin cependant que pour l'eſcubac, parcequ'il n'y a pas tant de ſafran dans l'huile de Venus que dans l'eſcubac ; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne ſoit pas ſi colorée : mais auſſi faut-il le choiſir moins ſerré que pour des liqueurs fines, & moins moelleuſes.

Recette pour environ quatre pintes, d'huile de Venus.

Vous metrez dans l'alambic une once de carvi, une once de chervi, une once de daucus creticus, deux gros de macis ; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la teinture, environ un demi septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le safran & le presserez, comme il est dit, jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée : vous emploierez un gros, & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

CHAPITRE XCIII.

Des Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic.

JE n'aurois pas fait de ces deux especes d'eaux un chapitre particulier, si l'on n'avoit trouvé le secret de les faire : un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; ensorte que si vous

voulez faire huit pintes d'eau-de-vie, vous mettrez dans votre alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver; & pour parfumer cette eau-de-vie, quelles que ſoient les matieres dont vous voudrez lui donner le goût, vous mettrez dans le vin que vous diſtillerez le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

CHAPITRE XCIV.

DES ODEURS.

L'Ambre, le Muſc & la Civette.

COMME les Odeurs ſont partie de la diſtillation, & que nous tâchons d'être utile à tous égards, & à autant de perſonnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des eſprits d'odeurs; & comme l'ambre, le muſc & la civette ont été de tous tems l'ame des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, & nous paſſerons enſuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont ſe ſervent les Diſtillateurs : c'eſt l'ambre gris. Cette drogue ſe fond à-peu près

comme la cire : sa couleur est tantôt gris de souris clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc, de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre ; d'une odeur très douce, lorsqu'elle est étendue ou mêlée parmi quelqu'autre drogue odoriférante ; car lorsqu'elle est nouvelle, elle a très peu d'odeur. On ramasse l'ambre aux bords de la mer, dans plusieurs contrées ; mais sur-tout on le trouve plus communément aux Maldives.

Tout le monde parle de son origine, & tout le monde en parle différemment. Je me contenterai d'expliquer la maniere de l'employer.

Quintessence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne soit point aussi à la mode qu'il y fut jadis, il tient encore assez son coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quintessence : un goût se perd & revient. L'ambre a essuyé ces vicissitudes de goût ; mais il faut savoir l'employer.

La premiere préparation qu'on fait à l'ambre est de le réduire en quintessence, qui sert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueurs, esprits, meubles, &c.

On fait de trois sortes de quintessences d'ambre : d'ambre, de musc & de civette ; d'ambre & de civette, & d'ambre seul. Avant d'expliquer ces trois sortes de

quinteſſences, il faut dire ce que c'eſt que le muſc & la civette ; & c'eſt ce que nous allons faire.

Le Muſc.

Le muſc eſt une eſpece de ſang bilieux, fermenté, caillé, & preſque corrompu, qu'on tire d'une veſſie groſſe comme un œuf de poule, qui ſe trouve ſous le ventre d'une bête ſauvage à quatre pieds, & qui porte le même nom. Quelques-uns l'appellent gazelle des Indes. Cet animal eſt une eſpece de chevreuil fort léger, qui eſt aſſez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Boutan.

La Civette.

La civette eſt une liqueur épaiſſe & odoriférante, qu'on tire d'un animal qui porte le même nom. Cet animal eſt gros à-peu-près comme un chat ordinaire, ou une groſſe fouine.

L'on peut faire de la quinteſſence avec les trois drogues ci-deſſus, avec deux, ou avec l'ambre ſeul.

Lorſqu'on fait la quinteſſence avec les trois drogues, il faut prendre garde ſi le muſc eſt vieux, ce qu'on connoît par la vivacité de ſa couleur, qui tire ſur le noir, comme eſt un ſang coagulé & pétrifié en quelque façon, & que la veſſie ou pellicule dans laquelle il eſt renfermé, ſoit entiere, parcequ'une partie de l'odeur s'éva-

pore; & quoique le musc puisse, malgré qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt-ans, cependant, quand on veut en tirer la quintessence, il est bon qu'il n'ait perdu de son odeur que le moins qu'il se pourra.

Pour la civette, il faut la choisir la plus claire & la moins brune qu'il se pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair aussi est toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connoissances, vous emploierez ces matieres, ainsi que nous l'allons dire: vous mettrez dans une phiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, musc & civette que nous dirons dans les recettes, avec de l'esprit de vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au musc, vous ne mettrez qu'une de ces matieres dans ladite phiole, ou bouteille, mais toujours avec de l'esprit de vin rectifié. A l'ambre, de même, on ne met que l'ambre seul: & cependant on appelle toutes ces quintessences, quintessences d'ambre. C'est à ceux qui doivent les employer à se familiariser avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres, ou si ce sont des quintessences simples, ou mélangées, pour en connoître les qualités, & leur donner leur véritable prix, parceque celle d'ambre simple est plus chere que les autres.

Quelques drogues desdites que vous mettiez en quinteſſences, ou ſimples, ou mélangées, vous aurez ſoin de les pulvériſer, & d'en mettre la poudre dans la bouteille; enſuite vous acheverez de la remplir, pas tout-à-fait pourtant: vous la boucherez enſuite, de façon que rien ne puiſſe s'en évaporer, & vous la mettrez fermenter dans le fumier pendant ſix ſemaines, & de huit en huit jours vous changerez de fumier, pour conſerver toujours à-peu-près le même degré de chaleur; & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matieres, afin que la quinteſſence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quinteſſence ainſi digérée, la laiſſerez repoſer quelque tems, & après la tirerez à clair en la verſant doucement dans une autre bouteille par inclination; & le reſte des matieres, qui ne ſont pas bonnes à être vendues, vous les emploierez pour votre travail: ces matieres ſont trop précieuſes & trop cheres pour en laiſſer perdre quelque choſe: ces quinteſſences ſervent enſuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quinteſſence de civette & de muſc, enſuite je donnerai celle de l'ambre ſur laquelle nous aurons encore quelques remarques à faire.

Recette de la quinteſſence de Muſc, Ambre & Civette.

Prenez demi-once d'ambre gris, demi-once de civette, & un gros de muſc, que vous pulvériſerez & mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'eſprit de vin, & les ferez digérer dans le fumier le temps qu'il eſt dit dans votre chapitre & comme il eſt dit.

Recette de la quinteſſence d'Ambre & de Civette.

Vous prendrez ſix gros d'ambre & ſix gros de civette bien pulvériſés, que vous mettrez dans une bouteille, avec pareille quantité d'eſprit de vin que ci-deſſus; & tiendrez pour le reſte la même conduite qu'il eſt dit à la recette précédente.

Recette pour la quinteſſence d'ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériſerez; & mettrez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'eſprit de vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes: vous ferez digérer cette infuſion comme les précédentes, ou vous expoſerez ladite infuſion au Soleil pendant le même eſpace de tems que nous avons dit, ce qui ſera encore mieux. Comme cette quinteſſence eſt extrêmement chere, vous pourrez en faire de deux ſortes, pour deux ſortes de prix, & pour votre uſage particulier; &

vous vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le ſoit, ſur la force dont elle ſera, pour dix, quinze ou vingt gouttes, ſelon ce qu'elle ſera & ce que vous voudrez parfumer.

J'ai oublié de dire que, pour piler ces drogues, ſoit ambre, muſc ou civette, il faut faire chauffer un mortier & pilon de fonte, dans lequel vous faites votre trituration, & vos matieres viennent en pâte : pour lors vous verſez un peu d'eſprit de vin, & le mêlez bien avec le pilon, & mettez après dans la bouteille pour la digeſtion, comme nous l'avons dit ci-deſſus.

CHAPITRE XCV.

Des eaux d'odeur aux fruits, à écorces, en eſprits ſimples & rectifiés.

CE que nous traitons actuellement eſt la partie la plus belle de la diſtillation. C'eſt auſſi l'ouvrage des Parfumeurs. Mais comme elle eſt la plus belle, auſſi elle eſt la plus dangereuſe, parceque la meilleure partie de ce travail ſe fait en eſprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici eſt des fruits à écorces. Nous avons déja dit dans pluſieurs endroits de ce Traité, que non-ſeulement pour le goût, mais encore pour les odeurs,

les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur aux esprits simples ; mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette partie. S'il en fait, c'est uniquement parceque les personnes qui en veulent ne mettent pas aux esprits rectifiés le prix que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeurs de tous les fruits à écorce : on emploie les fruits plus efficacement que les quintessences ; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabriquant : ce sont les quintessences qu'on emploie le plus ordinairement ; elles flatent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouissemens ; elles sont par conséquent de plaisir & d'utilité, & souvent de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent, c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations, redoubler d'attention, bien gouverner son feu, & n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici sur-tout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, & de leurs quintessences, & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification, des moyens de remédier aux accidens qui arrivent, soit en rectifiant

les eſprits, ſoit en employant des eſprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en eſt très ſimple. Vous mettrez les zeſtes de vos fruits à écorce, ou les quinteſſences, dans l'alambic avec de l'eau-de vie.

Pour celles aux eſprits ſimples, & pour celles aux eſprits rectifiés, vous mettrez de même les zeſtes des fruits à écorce, ou les quinteſſences deſdits fruits dans l'alambic, avec des eſprits ſimples qu'on repaſſe à l'alambic pour les rectifier; & quand ils ont été dépouillés de leurs flegmes, l'opération eſt faite.

Une recette générale ſera ſuffiſante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs, aux fruits à écorce; & avec ce ſecours, vous pourrez les faire toutes aux eſprits, tant ſimples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeurs, aux fruits à écorces, en eſprits ſimples & rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie, ſi vous faites votre eau d'odeur en eſprit ſimple; ſi vous la faites au cédrat, vous y mettrez les zeſtes de vingt-quatre beaux cédrats, ou quatre onces de quinteſſence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamote, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zeſtes de huit bergamotes, ou deux onces de ſa quinteſſence.

Si c'est à l'orange de Portugal, vous mettrez les zestes de vingt belles oranges, ou quatre onces de sa quintessence, & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron, vous mettrez les zestes de quarante citrons, ou quatre onces de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruits ou de quintessences qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade; vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espece, ou quatre onces de quintessence, & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eaux d'odeurs auxdits fruits, en esprits rectifiés, vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau de vie, dont vous tirerez les esprits, ensuite vous les rectifierez; & à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences de fruits, & distillerez le tout une seconde fois.

C'est sur-tout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des flegmes; sans cela l'opération seroit absolument manquée, & d'ailleurs la marchandise seroit gâtée s'il y en avoit jusqu'à un certain point.

CHAPITRE CXVI.

Des eaux d'odeur aux épices, en eſprit, tant ſimples que rectifiés.

LES épices ſont encore meilleures que les fruits à écorce pour remédier aux accidens, & fortifient le cerveau & l'eſtomac mieux que les fruits, quoiqu'elles flattent bien moins l'odorat.

Mais la conduite en eſt longue & pénible, & il eſt plus difficile de tirer l'odeur des épices que de toutes les autres matieres ſujettes à la diſtillation ; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que ſur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les flegmes. Or, comme il ne faut point de flegmes, & qu'il eſt queſtion ici de tirer des eſprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la diſtillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier que vous aurez ſoin de couvrir avec un ſac de peau bien lié au pilon, en lui laiſſant aſſez de jeu pour le lever & baiſſer, cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, & quand elles auront été bien pulvériſées,

vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvériser ce qui sera resté de plus grossier, & le passerez comme ci-dessus au tamis : les épices étant ainsi pulvérisées & réduites en poudre impalpable, & passées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit de vin, si elle doit être faite en esprits rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle sera cette infusion, & la remuerez tous les jours sans la déboucher; il faut observer que cette digestion se fait mieux l'été que l'hiver; & si cette opération se fait l'hiver, & qu'il gèle, je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le tems prescrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très chaud; & si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits, rien n'est plus capable de les bien développer : ce tems expiré, vous les distillerez comme nous allons le dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin, pour faire monter l'odeur des épices.

On peut, si l'on veut, mélanger les

épices, c'eſt-à-dire, en mettre de deux eſpeces enſemble, & conduire toujours l'opération ſur les mêmes principes, c'eſt-à-dire, proportionner ces épices, de façon qu'en les partageant par moitié, elles ne faſſent enſemble que la quantité que feroit une ſeule, comme il ſera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviſerez par tiers, & par quart, ſi vous en employez quatre; toujours en même quantité que vous en mettriez, ſi vous n'en employiez qu'une ſeule.

Obſervez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, ſi vous voulez faire vos eſprits fort parfaits.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en eſprit, tant ſimples que rectifiés.

Si vous faites vos eaux d'odeur en eſprits ſimples, vous employerez ſix pintes de bonne eau-de-vie, parceque la digeſtion en conſomme d'abord bien une chopine.

Si c'eſt à la cannelle qu'il faut qu'elle ſoit faite, vous en emploierez ſix onces.

Si c'eſt au girofle, vous n'en emploierez qu'une once, avec la même quantité d'eau-de-vie que nous venons de dire pour la digeſtion.

Si c'eſt au macis, deux onces.

Si

Si c'est à la muscade, deux onces comme au macis.

Si vous voulez faire lesdites eaux en esprits rectifiés, vous emploierez huit pintes d'eau-de vie, dont vous tirerez les esprits, dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées, & ensuite vous les distillerez & repasserez à l'alambic pour les rectifier, jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tous flegmes.

Je crois que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en toute autre) qu'il ne faut employer d'épices que les meilleures, & dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.

CHAPITRE XCVII.

Des eaux d'odeur aux fleurs en esprits, tant simples que rectifiés.

Nous avons déja donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeur aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très facilement de l'eau simple aux fleurs ; mais les esprits d'odeur aux

fleurs ſont très rares, ſi ce n'eſt de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits à écorce: ce n'eſt pas cependant qu'on n'en puiſſe tirer de très parfaits d'une infinité de fleurs, telles que ſont, la tubéreuſe, la roſe, le jaſmin, la jonquille, l'œillet, le narciſſe, le muguet, la jacinte, deſquelles on peut tirer les quinteſſences pour faire des eſprits: mais tirer ces quinteſſences de fleurs, eſt un travail très conſidérable, & très difficile: à Paris l'on ne ſe donne pas cette peine.

Il eſt vrai, que les fleurs ici ſont moins abondantes en quinteſſence que celles des Païs chauds; & d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur eſt ſi douce, que les eſprits prendroient toujours ſur elles le deſſus; & ces fleurs auſſi ne rendent pas beaucoup de quinteſſence: mais en général, les fleurs, qui devroient ſans contredit, faire le parfum par excellence, ſont négligées, & on ne veut pas ſe donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourroient donner: cependant, ſi pour la plûpart d'entre elles, on vouloit faire la même choſe, & tenir la même conduite que pour la quinteſſence de roſe, je ſuis ſûr, qu'en employant le ſel, on tireroit d'excellentes quinteſſences, ainſi que je l'ai expérimenté moi-même pluſieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur aux fleurs, en eſprits ſimples & rectifiés.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie & deux onces de quinteſſence de la fleur dont vous voudrez que l'eſprit ait l'odeur, ſi vous faites vos eaux d'odeur aux eſprits ſimples.

Et ſi vous voulez faire leſdites quatre pintes aux eſprits rectifiés, vous emploierez ſept pintes d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'alambic : vous en tirerez d'abord les eſprits, & vous les rectifierez enſuite avec deux onces de la quinteſſence de la fleur dont vous voudrez que vos eſprits aient l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-deſſus, fruits, fleurs, & épices, il ne faut point mettre d'eau dans l'alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage, vous n'aurez qu'à mélanger pluſieurs quinteſſences; vous en mettrez autant de l'une que de l'autre, & vous en ferez une once de toutes : c'eſt-à-dire, que ſi vous en employez de deux ſortes, vous mettrez une demi-once de chacune ; & ſi vous employez de quatre ſortes, vous en mettrez deux gros de chacune.

Recette d'eſprits, faite aux fleurs, ſans employer la quinteſſence.

La violette. Pour quatre pintes, ſix pintes

d'eau-de-vie, une livre de violette, une once de racine de Florence, tirée au bain de ſable ou marie, à petit feu ſur-tout juſqu'à ce que vous ayez retiré un quart des eſprits que vous devez tirer : obſervez la même regle à toutes les diſtillations où il y aura des fleurs ; & à celle-ci, de concaſſer votre iris.

La Jonquille.

La même quantité d'eau-de-vie, deux livres de fleurs, douze gouttes d'ambre pour faire ſortir la fleur : ſi l'ambre eſt fort, on doit diminuer les gouttes à proportion de ſa force : s'il eſt foible, les augmenter de même.

La Fleur d'orange.

Une livre de fleurs épluchées, même quantité d'eau-de-vie ; même conduite qu'aux précédentes.

L'Œillet.

Epluchez votre œillet comme pour le ratafia, & en mettez une livre, une once de clous de girofle pilé ; opérez comme ci-deſſus.

Eau Roſe aux eſprits.

Pilez deux livres de feuilles de roſe, & rapez une once de bois roſe pour aider à l'odeur, même eau-de-vie, même conduite. Nous traiterons plus au long les fleurs dans le Traité des odeurs.

CHAPITRE XCVIII.

De l'eau sans pareille.

QUELQUES Distillateurs font leur eau sans pareille du citron qu'ils distillent simplement à l'eau-de-vie, & tirent pardessus tout beaucoup de flegmes, au point même d'être obligés de filtrer leur distillation au coton; mais les vrais Distillateurs emploient les quatre quintessences des fruits à écorce; savoir, de cédrat, de bergamote, d'orange de Portugal & de limon, & rectifient les esprits.

Voilà en peu de mots avec quoi & comment l'on fait l'eau sans pareille; il ne s'agit à présent que de bien opérer, & de distiller les matieres sur un feu ordinaire, sans flegme, & de donner la recette des unes & des autres eaux sans pareille.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, au fruit, en esprits simples ou communs.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de trente citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau, & vous tirerez vos esprits dans un récipient de quatre pintes ou environ : il y aura des flegmes; mais quand les esprits seront tirés, vous les filtrerez au coton, & votre eau d'odeur

deviendra aussi claire que les esprits tirés sans flegme. Cette eau est la plus commune, & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent à un plus bas prix.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, en quintessence des quatre fruits, aux esprits simples.

Vous mettrez dans votre alambic deux gros de quintessence de cédrat, demi-once de celle de bergamote, six gros de quintessence d'orange de Portugal, & six gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, sans eau, dont vous tirerez les esprits.

Recette pour pareille quantité de la même, aux mêmes quintessences, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les esprits de sept pintes d'eau-de-vie pour les rectifier, & vous mettrez la même quantité de chaque quintessence que nous avons dit à la recette précédente pour les esprits simples, & votre eau sans pareille sera parfaite.

Si vous voulez que votre eau sans pareille soit véritablement bonne, ne faites pas comme les Parfumeurs qui, pour s'éviter la peine, les frais & les risques de la rectification, ne font d'autre façon pour faire leur eau sans pareille, que de faire dissoudre les quintessences des quatre fruits

ci-deſſus dans de l'eſprit de vin ; auſſi vous pouvez voir que leurs eſprits d'odeurs n'ont jamais la qualité & le brillant qu'ils doivent avoir.

CHAPITRE XCIX.

De l'Eau de Chypre.

On continue de faire des eſprits ambrés ſous le nom d'eau de Chypre, & cette eau eſt fort à la mode, d'où l'on voit qu'il eſt encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'eſt la ſeule auſſi qui ſoutienne ce parfum, qu'on a regardé longtems comme ce qui étoit de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on emploie la quinteſſence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il eſt poſſible, ſans mélange de muſc & de civette. Si vous la faites en eſprits ſimples, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre alambic, que vous tirerez en eſprits. Si vous la faites aux eſprits rectifiés, vous mettrez de l'eſprit de vin dans l'alambic avec la quinteſſence, & jamais d'eau ; & vous ne ferez jamais diſſoudre ſa quinteſſence dans l'eſprit de vin, ſi vous voulez que les eſprits aient le brillant qu'il leur convient d'a-

voir : vous diſtillerez le tout ſur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en eſprits ſimples.

Vous mettrez dans l'alambic deux gros de quinteſſence d'ambre gris, ſans mélange de muſc ni de civette, & la meilleure qu'il ſera poſſible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie ſans eau, & obſerverez ſur-tout de ne point tirer de flegme ; cela eſt eſſentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les eſprits de ſept pintes d'eau-de-vie, avec deux gros de quinteſſence d'ambre gris, comme il eſt dit ci-deſſus, pour les rectifier.

CHAPITRE C.

De l'eau de Veſtale.

CETTE eau, comme beaucoup d'autres, eſt une eau de fantaiſie ; elle eſt ancienne, mais elle eſt fort agréable, & ce qui la compoſe en a fait un parfum fort bon ; elle eſt des meilleures quand elle eſt faite en eſprits rectifiés.

Cette eau ſe fait tout ſimplement avec de la graine de carotte & de l'eau-de-vie.

Quand l'alambic est ainsi garni, vous distillez votre recette à petit feu, & sur-tout sur la fin, de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbite, ce qui perdroit vos esprits, & vous tirerez les esprits sans mettre d'eau dans l'alambic, & comme la graine boit les flegmes, si vous ne prenez précisément le moment où les esprits cessent pour déluter le récipient, la graine qui s'attache au fond de l'alambic donne aux esprits le goût d'empyreume & de feu, & votre marchandise se gâte absolument.

Si vous faites cette eau en esprits rectifiés, vous y ajouterez de la quintessence de limette & de celle d'ambre gris : ces odeurs mises en très petite quantité, n'en font point une dominante, & ce mélange fait une odeur des plus agréables, où on apperçoit le mélange, sans distinguer précisément de quelle nature sont les odeurs qui la composent : vous ferez distiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, & votre eau de vestale sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de Vestale en esprits simples.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau de-vie, & deux onces de graine de carote, sans eau ni flegme.

Recette pour pareille quantité de ladite eau en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic ſept pintes d'eau-de-vie, avec deux onces de graine de carotte, ſans eau : vous les diſtillerez d'abord à un feu modéré; & quand vous en aurez tiré les eſprits, vous remettrez leſdits eſprits dans l'alambic, avec une once de quinteſſence de limon, & trois gouttes ſeulement de quinteſſence d'ambre gris; & quand vous repaſſerez leſdits eſprits avec les quinteſſences ſuſdites, vous les rectifierez ſur un petit feu, pour prévenir les accidens.

CHAPITRE CI.

De l'eau d'Artus.

L'EAU d'Artus eſt une eau d'odeur en eſprits rectifiés, odeur ancienne, mais très bonne. Le clou de girofle & l'iris ſont la baſe de cette eau. Comme nous avons déja parlé du girofle, diſons un mot de l'iris.

L'iris qu'on emploie le plus volontiers eſt celui de Florence : ſa racine eſt fort odoriférante, & c'eſt la racine ſeule qu'on emploie. Quand on la met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût & une odeur agréable.

Elle a été ainsi appellée, parceque les couleurs de ces fleurs ressemblent assez à celles de l'arc-en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe*.

La diversité de ces couleurs provient des différens climats dont on nous les apporte, & le mélange de leurs semences fait qu'en dégénérant, elles se revêtissent de toutes les couleurs que nous leur voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous le dirons dans ce chapitre.

Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pilerez, & de la racine d'iris, que vous casserez & hacherez par petits morceaux; vous la mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, sans eau; vous en tirerez les esprits sans flegme, & remettrez ensuite ces esprits dans l'alambic pour les rectifier: on ajoute encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamote, & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire, & vous la rectifierez à petit feu.

Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concassé, une once de clous de girofle, & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matieres à un feu ordinaire, sans tirer

de flegme, & ſans mettre d'eau dans l'alambic. Quand ces eſprits ſeront tirés, vous les remettrez dans l'alambic, ſur un petit feu, pour les rectifier avec une once de quinteſſence de bergamote, & deux gros de néroly, ou quinteſſence de fleurs d'orange. On voit, par ce compoſé, qu'il doit réſulter une odeur très agréable, & que l'eau d'artus n'a de défaut que celui d'avoir duré long-tems.

CHAPITRE CII.

De l'eau de Bouquet.

L'EAU de bouquet eſt un mélange de fleurs diſtillées, dont les odeurs réunies font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jaſmin, l'œillet, la roſe & la jonquille, toutes fleurs dont l'odeur eſt très agréable. La conduite de cette opération eſt la même que celle de toutes les eaux d'odeurs aux fleurs, c'eſt-à-dire, au bain de ſable ou au bain marie, à petit feu, juſqu'à ce qu'un quart de vos eſprits ſoient tirés.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquets en eſprits, tant ſimples que rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic quatre gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'o-

range, une demi-livre de jasmin d'Espagne, quatre bottes d'œillets à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille & sept pintes d'eau-de-vie.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demie : vous observerez qu'il faut piler toutes les fleurs susdites pour les distiller.

CHAPITRE CIII.

De l'Eau Royale.

L'EAU Royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de Royale, & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédrat, de muscade & de macis, duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems, rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples ; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettrez que les épices la premiere fois que vous la passerez à l'alambic, & vous mettrez la quintessence du cédrat, lorsque vous voudrez rectifier, & elle sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau Royale.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, une once de macis pilée, une demie-once de muscade aussi pilée, deux onces de quintessence de cédrat. Vous ne mettrez point d'eau dans votre alambic, & vous aurez l'attention de ne point tirer de flegme.

Si vous voulez rendre votre eau Royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier; & pour ce vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quintessence de cédrat que quand vous repasserez les esprits, ainsi que nous l'avons dit : éviterez de tirer des flegmes; & pour ce, vous emploierez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale : on peut ajouter quelques gouttes d'ambre.

CHAPITRE CIV.

De l'Eau de Beauté.

L'EAU de Beauté a tiré son nom de ses propriétés. Elle se fait avec des plantes aromatiques dont nous avons donné les définitions aux chapitres des plantes. On la fait en eau simple & aux esprits. Elle décrasse le visage & laisse une odeur fort agréable. On prend pour cela du thym lorsqu'il est en fleurs : on dérame les branches; on met les feuilles & les fleurs de

cette plante dans l'alambic avec de la marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, & qui flatte très fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en esprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & vous les distillerez au bain-marie, à grand feu, & vos esprits seront très bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau simple, vous mettrez la même recette dans l'alambic, hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie, & vous distillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau sert à décrasser le visage. L'eau simple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux esprits décrasse mieux & desseche les boutons qui pourroient être au visage.

Recette pour quatre pintes d'eau de beauté, simple & aux esprits.

Vous prendrez une demi-livre de thym, & une demi livre de marjolaine, feuilles & fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'alambic, avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau; & distillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau simple, vous mettrez pareille quantité que dessus de marjolaine & de thym & sept pintes d'eau,

pour en tirer environ quatre pintes, que vous diſtillerez pareillement au bain-marie, & toutes deux ſeront parfaites.

CHAPITRE CV.

Du Pot-pourri.

QUI dit pot-pourri, dit ordinairement un ramaſſis de toutes ſortes de choſes: c'eſt ici préciſément la même choſe; c'eſt un aſſemblage de pluſieurs fleurs & épices, auxquelles on pourroit ajouter des quinteſſences de fruits à écorce, de l'ambre, du muſc & de la civette, en un mot, de tout ce qui eſt odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne ſoit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choiſi, & vous ôterez le cœur pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier & bien frais, des roſes muſquées blanches dont vous arracherez les feuilles, des épices, de la lavande, de la fleur de romarin, & les ſommités des branches de cette plante, des branches de thym, de ſauge, d'armoiſe, de marjolaine bien déramées, du baſilic, du mélilot; vous mettrez de chaque choſe partie égale, après vous prendrez des quatre épices que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes

enſemble. Vous prendrez une grande terrine bien verniſſée ; vous y mettrez d'abord au fond un lit de ſel & un peu d'épices pilées ; enſuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes, ſur lequel vous mettrez un autre lit de ſel & épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes, ainſi juſqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en obſervant de ménager vos épices, de ſorte que tout ſoit aſſaiſonné également, & vous finirez par un dernier lit d'épices. Quand tout ſera arrangé comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle qui lui ſoit bien ajuſté, afin de pouvoir le luter, pour obvier à l'évaporation des odeurs qui y ſont contenues : vous l'expoſerez au ſoleil, & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, & remuerez leſdites matieres juſqu'au fond avec une ſpatule, & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la premiere ; vous continuerez le même exercice tous les deux jours pendant ſix ſemaines, après lequel tems votre pot pourri ſe trouvera fait & parfait, & ſon odeur ſera très bonne.

On ſe ſert du pot-pourri, pour mettre dans les appartemens, on en fait des ſachets de ſenteurs que pluſieurs perſonnes portent ſur elles, qu'on met ſur les toilettes, dans les armoires, & enfin pour ſe

garantir des mauvaiſes odeurs, & même pour chaſſer le mauvais air.

Recette du Pot-pourri.

Vous emploierez une livre de chaque fleur & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices, c'eſt-à-dire, un quarteron de chacune; autant de lit de ſel que de lits de plantes & de fleurs; & quand votre pot-pourri ſera fait, vous pourrez en ſéparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre, pour ceux qui pourroient l'aimer; car l'odeur de cette drogue n'eſt pas d'un goût général.

CHAPITRE CVI.

Des Eaux Simples.

QUOIQUE je me ſois attaché toute ma vie à la diſtillation des eſprits, comme la partie principale d'un Diſtillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui ſe diſtille ſoit de mon Art, je n'ai pas négligé les eaux ſimples.

La diſtillation des eaux ſimples, a été abandonnée par les Diſtillateurs de Paris, aux Apoticaires de cette Ville; ils leur ont laiſſé par ce moyen une grande partie de leurs richeſſes; car les eaux ſimples telles que celles qu'on tire de la fleur d'orange; les eaux ſimples de roſe, de lavande,

& des autres plantes aromatiques, ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessences, soit de rose, soit du néroly, peuvent s'employer en liqueurs pour le commun; & beaucoup de fameux Distillateurs de Paris achetent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils distillent en esprits, auxquels ils ajoutent les quantités d'eaux simples qui suffisent à leur donner le goût & l'odeur des fruits ou fleurs dont ils veulent faire des liqueurs; & de cette façon, ils s'en rendent la fabrique extrêmement aisée.

Si vous vous servez d'une semblable pratique, vous suivrez au moins ce que nous en avons dit, & vous raisonnerez vos recettes; vous tirerez autant d'eau qu'il vous en faudra pour faire votre syrop, que vous mêlerez avec l'esprit de vin.

Les eaux simples des fruits à écorce sont d'une odeur très flatteuse & très agréable: on s'en sert pour parfumer les pâtes à laver les mains, elles sont propres aussi à parfumer les crêmes & autres mets, tant de cuisine que d'office, dans lesquels entre du fruit à écorce; on se sert à présent des eaux simples, des fruits à écorces pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux simples ont encore d'autres propriétés que personne jusqu'ici ne

s'eſt donné la peine de chercher, ainſi que les épices. J'ai haſardé quelques expériences, que je donne au Public, dont on pourra faire un très bon uſage, & que j'expliquerai au long dans mon Traité des Odeurs.

Les eaux ſimples des fines herbes, & diſtillation des quatre épices pour la cuiſine.

Perſonne juſqu'à préſent n'avoit imaginé qu'on pût tirer parti de la diſtillation pour la cuiſine : quelques expériences que j'ai faites m'ont fait reconnoître qu'on pouvoit très bien diſtiller toutes ces plantes d'odeur dont on ſe ſert dans les ragoûts. On emploie déja dans la cuiſine l'eſprit-de-vin : il reſte à ſavoir comment on peut avoir des fines herbes en hyver, plus odorantes & de meilleur goût qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur ſaiſon. J'ai diſtillé le thym, la ſauge, le baſilic, le laurier, le cerfeuil, le perſil en eau ſimple, & du meilleur goût. Après leur ſaiſon on ne peut les employer; elles ſont deſſéchées, ſans ſaveur, avec peu d'odeur, ſouvent échauffées, poudreuſes & preſque corrompues, & par conſéquent ne peuvent donner qu'un mauvais goût aux ragoûts auxquels on les emploie.

La diſtillation les conſerve & les rend dans les ſaiſons où elles ne ſont plus, meilleures & plus odorantes qu'elles ne le

furent jamais. Quelles obligations n'auront point les Chefs de cuiſine, aux perſonnes qui leur procureront toutes ces reſſources! c'eſt ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une ſeconde qui ne leur eſt pas moins avantageuſe, c'eſt de diſtiller les quatre épices comme je le fais journellement; il eſt d'expérience que les épices diſtillées ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices telles qu'on les emploie.

La diſtillation les dépouille de tout ce qu'elles ont de groſſier, & n'en extrait qu'un eſprit ſuperfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets qu'on veut aſſaiſonner, les parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature que la diſtillation n'a pas dépouillées des parties groſſieres, corroſives & cauſtiques. Cet eſprit d'épice ſervira ſur tout pour les gelées, pour les crêmes & autres mets, dans leſquels on veut un beau tranſparent & du brillant, & que les épices rendent obſcures & nébuleuſes; & dans notre méthode on eſt aſſuré de réuſſir. Pluſieurs perſonnes n'aiment pas ſentir dans la bouche les épices, ſurtout le clou de girofle. L'eſprit des épices obvie à tous ces inconvéniens. Je conſeille encore de ſe ſervir de l'eau diſtillée des fruits à écorce à la place de celle de fleur d'orange dont le goût eſt bien uſé,

comme nous le voyons par l'orgeat, dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

J'ai travaillé à contenter les personnes qui voudront faire l'essai des eaux & esprits ci-dessus, en faisant une suite à cet Ouvrage, & qui a pour titre, Traité des Odeurs, & qui se vend chez les mêmes Libraires.

Pour continuer notre chapitre des eaux simples, si vous en tirez les fleurs, vous emploierez la fleur d'orange & le lys dans leur entier; pour le reste des fleurs, il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux qui viennent avec les quintessences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnéraires Suisses, il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnéraires qu'on trouve en France, il faut hacher les feuilles & les plantes, afin de faire monter plus facilement les flegmes qui sont précisément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux qu'on peut tirer du cerfeuil, du cresson, du seneçon, de la bourache, la scolopendre, le plantain, la chicorée sauvage, la buglose, & toutes sortes de plantes de cette nature propres pour les remedes, qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau simple de noix, vous emploierez des noix quinze jours auparavant qu'elles puissent se manger en cerneaux : vous les pilerez & les distillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux simples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner des recettes de toutes; on laisse à l'intelligence des Distillateurs à travailler sur cette partie : ils ne doivent point être embarrassés de faire des eaux simples; il y a assez de recettes dans le présent Traité pour y prendre un raisonnement juste pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez assez de regles essentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir besoin dans la Distillation.

CHAPITRE CVII.

Du Ratafia rouge, & les matieres qui entrent dans sa composition.

LE ratafia est une liqueur d'un très grand usage. Il n'y a personne qui ne le sache, ou qui ne croie le savoir faire, particuliérement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu savoir de quel

faut les choisir beaux & bien colorés ; ce sont les meilleurs.

CHAPITRE CVIII.

Du Ratafia fin en fruits rouges.

LA connoissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur ; mais une plus nécessaire encore, est celle de savoir l'employer à propos.

Recette pour le ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit qui ait, autant que faire se pourra, le goût & la beauté que nous avons dit dans le chapitre précédent. Vous ôterez la queue de la cerise, de la mérise, des fraises & framboises ; vous les écraserez & les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau de cerise, de se décharger dans le jus ; deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirerez le jus par expression, vous mettrez, à proportion du jus que vous aurez tiré suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chausse ; & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-

vie que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettriez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & diminueroit sa force : le passage à la chausse la diminueroit aussi.

Tous les fruits qui sont la base de ce ratafia, seroient assez insipides & ne donneroient pas grand goût à la liqueur, si la framboise qu'on y mêle n'ajoutoit par son parfum à la qualité qui leur manque. Ajoutez pour l'assaisonnement des épices. Voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de cannelle que de macis, & du macis quatre fois plus que de girofle : distillez cette eau-de-vie à l'alambic, & de cet esprit épicé, assaisonnez sur-le-champ votre ratafia au degré que vous jugerez à propos : votre ratafia sera très bon sur-le-champ ; mais pour achever de le perfectionner, mettez le dedans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, & mettent ce linge dans le ratafia jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épicé. Voici ce qu'il faut observer pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de cerise, mettez deux livres de mérise, une livre & demie de framboises qui sentent bon, qui n'aient

point été cueillies en tems de pluie; mais dans un tems bien chaud, c'eſt le tems qu'elles ont le plus de parfum & le meilleur. Vous pourrez ajouter à ces quantités une livre & demie de fraiſes bien épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La regle pour le ſucre eſt de quatre onces pour une pinte de jus, que vous y ferez fondre, & le paſſerez à la chauſſe: à ce jus vous ajouterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'eſprit épicé, vous prendrez une once de cannelle, deux gros de macis, & un gros de clou de giroſle; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'alambic, en tirerez les eſprits avec un peu de flegme; & de ces eſprits vous aſſaiſonnerez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puiſſe avoir: ainſi de tout pour une plus grande quantité, en proportionnant le ſucre, l'eau-de vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoutant à deux pintes d'eau-de vie, qui font la quantité que j'ai réglé pour douze livres de ceriſe, le ſurplus qu'on y peut mettre; mais prenez garde & réglez ſi bien le tout, que vous ne diminuiez pas le corps du fruit, en ajoutant du côté des eſprits.

Obſervation. Pluſieurs perſonnes font

fermenter les fruits pendant plusieurs jours; je ne puis croire qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une raison contre cet usage; car la fermentation dépouille le goût du fruit, enleve les esprits & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien sur-tout pour le fin. Je ne conseille à personne de suivre cet exemple, & je fais cette observation à cet effet.

La regle pour la quantité d'eau de-vie, est d'une pinte pour deux pintes de jus, parceque les cerises ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut statuer pour le jus sur le poids du fruit.

Observez que la fraise, qui donne un goût exquis au ratafia, a cependant un grand inconvénient, qui est de rendre le ratafia nébuleux, tout au moins très louche, & perd le brillant de sa couleur, ce qui est cause que plusieurs Artistes la suppriment, & doublent la framboise.

CHAPITRE CIX.

Du ratafia fin & sec en fruits rouges.

LE ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent flatteroit le goût de plusieurs personnes, & ne flatteroit pas celui d'une infinité d'autres. Il

eſt néceſſaire de le ſavoir faire fin & moelleux, fin & ſec, pour contenter les goûts différens.

Le ratafia ſec ſe fait de la même façon que le précédent ; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cериſe & de groſeille égale quantité : on emploie ce dernier fruit parcequ'étant acide, il rend le ratafia plus ſec ; on aura ſoin de n'employer que des groſeilles qui aient toutes les qualités preſcrites dans le premier Chapitre ſur le ratafia. J'en dis autant des ceriſes qu'il faut choiſir groſſes & mûres, comme il eſt dit dans le même Chapitre.

Au lieu des mériſes qui entrent dans la compoſition du ratafia précédent, on met des mûres dans celui-ci : la raiſon en eſt, que la mériſe étant plus douce que la mûre, & ſon jus plus épais & plus limoneux, eſt moins propre que la mûre a faire le ratafia ſec. Il faut la choiſit la plus mûre & la plus noire qu'il ſe pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboiſe, & ſur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particuliérement l'obſervation.

Il entre dans celui ci plus d'eau de-vie

que dans le précédent, & moins de sucre à proportion du jus. La recette va régler les quantités de chaque chose, & c'est la véritable façon de faire le ratafia fin & sec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le ratafia fin & sec.

Prenez trente livres de cerise; trente livres de groseille, un panier d'environ dix livres de mûres, sept livres de framboise, tout fruit choisi, bien épluché; écrasez le tout, donnez à ce mélange trois heures d'infusion tout au moins, & tout au plus l'espace du soir au matin, pour que la couleur puisse se décharger, & que ce mélange ne fermente pas: pressez-le ensuite, pour en tirer tous le jus: mesurez le jus que vous aurez exprimé; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre; & quand il sera fondu, vous le passerez à la chausse: quand votre jus sera clair, si vous en avez vingt pintes, vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de-vie, c'est-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moelleux. Le calcul est aisé pour l'eau-de-vie qu'il faut pour chaque pinte de jus, c'est chopine & demi-poisson. Pour l'assaisonnement, vous vous réglerez sur le plus ou moins de jus; & pour vos épices, vous vous servirez, comme à la recette précédente, d'esprit de vin épicé.

Obſervation. J'ai reglé la doſe d'épices pour une pinte d'eſprit épicé ; mais je n'ai rien réglé ſur la quantité d'eſprits qu'il faut pour l'aſſaiſonnement du ratafia, cette quantité doit être proportionelle à celle du ratafia, & au diſcernement d'un habile Diſtillateur. Il faut en cela prendre un goût qui ſoit le goût communément le plus univerſel, ſauf à ſe faire pour le goût particulier une connoiſſance particuliere, parceque quelques perſonnes aimeront le ratafia plus épicé & d'autres moins.

J'avance, ſans crainte d'être chicanné, que ma recette pour les eſprits épicés, eſt d'un uſage excellent pour bien proportionner l'aſſaiſonnement, & épargne conſidérablement, ce qui me fait eſpérer que le Public me ſaura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépenſe.

CHAPITRE CX.

Du Ratafia commun.

Les ratafias précédents font honneur, & ſont profitables au Diſtillateur, mais celui ci ne ſervant qu'à mêler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La ceriſe & la groſeille ſont la baſe de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri; écrasez ce fruit, & laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mélange il entre très peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parceque la fermentation lui donne la couleur, & qu'il faut que la couleur y domine, puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la mérise, il en faut une bonne quantité, parcequ'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chausse avant de l'entonner dans votre futaille; ceci fait, vous mettrez le sucre fondre dans le jus qui aura été passé par la chausse, parceque les acides le fondront promptement : vous l'entonnerez ensuite dans la piece, où il se reposera & se fera tout seul : il fera même une espece de lie ou dépot, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On passe à la chausse, comme nous venons de le dire, & aux Chapitres précédens; mais dans celui ci, il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le Ratafia mêlé.

Pour faire un muids de ratafia mêlé, prenez environ quatre cents cinquante livres pesant de cerises communes, cependant bonnes & mûres, & environ deux cents vingt-cingt livres pesant de groseilles, aussi très mûres, cinquante livres de merises bien noires; & si votre piece tient trois cents pintes, il faut y mettre deux cents cinquante pintes de jus, & verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau de-vie, après que vous aurez fait fondre le sucre que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, & une pinte d'eau-de-vie pour cinq pintes de jus, ce qui conservera votre ratafia.

Ajoutons encore qu'il est très à propos & même nécessaire de le goûter au moins tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venoit à dégénérer, vous ferez ce qui suit pour le renouveller.

Comme on y met beaucoup moins d'eau de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserveroit pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléoit par son savoir à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau-de-vie qu'on y met, n'auroient pas la force de le con-

ſerver plus long-temps ; le Fabriquant ſeroit en danger de faire des pertes conſidérables.

Il n'eſt pas poſſible, en gardant la douceur qui lui eſt propre, qu'il puiſſe ſe conſerver plus d'une année, de ſorte que le Diſtillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courroit le danger de perdre beaucoup, parceque le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux ; mais il eſt un remede pour obvier à cet inconvénient, & le renouveller lorſqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge, en vieilliſſant, perd le goût du fruit, & c'eſt ce qui fait tout ſon mérite, & ce qui le fait rechercher : il perd auſſi la vivacité de ſes couleurs & le brillant de rouge bruni ; ainſi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum, & de la couleur qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant qu'il falloit goûter tous les mois ſon ratafia, ſur-tout le ratafia mêlé, parceque l'un & l'autre peuvent fermenter dans le cours d'une année, ſur-tout le mêlé, parceque le peu qu'il y a d'eau-de-vie n'eſt pas ſuffiſant pour le conſerver, & comme la fermentation l'altéreroit, on prévient les inconvéniens & les pertes par le remede qui ſuit, qui eſt très facile.

Prenez pour le ratafia mêlé quelques pintes d'eau-de-vie, & vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui eſt le premier accident.

S'il vous reſte du ratafia de quelque eſpece qu'il ſoit dans le tems du fruit, vous prendrez pour le renouveller, du même fruit dont vous vous êtes ſervi pour le faire, en y mettant moitié plus de mériſe, & moitié plus d'eau-de-vie qu'au ratafia ancien ou nouveau.

Cette quantité de mériſe eſt pour rétablir la couleur qui s'affoiblit, ou qui s'eſt perdue; & l'eau-de-vie, pour réparer les forces qui ſe ſont perdues pendant l'année : il faut mettre un quart de cette préparation ſur le ratafia ancien, pour le renouveller.

S'il reſte, par exemple, quarante pintes de ratafia, il faut mettre dix pintes de la préparation ci-deſſus, ainſi de tout par même proportion, & huit jours après, votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau.

C'eſt celui-ci qu'il faut conſommer le premier, quoiqu'il y ait des Diſtillateurs qui en ont conſervé pendant quatre ou cinq ans, ſans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

CHAPITRE CXI.

Du Ratafia muscat.

Pour suivre l'ordre des choses, nous mettons à la suite des ratafias rouges ceux qu'on appelle ratafias blancs.

Comme les fruits rouges font la base des premiers, & les rangent sous l'étiquette des ratafias rouges; ceux-ci de même prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compositions, & dont le jus est la base.

On les appelle ratafias parceque ces liqueurs se font par infusion & par filtration sans l'alambic; au lieu que ce qui passe par l'alambic est appellé eau ou esprit.

Qoique le ratafia soit fait par infusion, il faut bien distinguer les infusions du ratafia; car toute liqueur dont le jus de fruit est la base, peut seule être appellée de ce nom.

Voici les différentes especes de ratafias blancs, le ratafia muscat, celui de noix, le ratafia de coing, de pêche, de reine-claude, le cassis, le vespètro. La connoissance de ceux-là suffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes sortes.

Le ratafia muscat est un des meilleurs qui soient en usage.

Il faut, pour faire ce ratafia, choisir du muscat parfaitement mûr, qu'il ne soit ni pourri, ni vieux cueilli, s'il y en a quelques grains gâtés, vous les ôterez; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe, en les mettant à mesure que vous les éplucherez, dans des vases bien propres, où vous les écraserez; car si on écrasoit les grains attachés à la grappe, la grappe pressée donneroit son goût au jus, & de mauvaises qualités au ratafia, & sur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écrasés dans les vases à ce destinés, vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc & fort; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous le passerez à la chausse aussi-tôt, il ne passera que difficilement; mais dès qu'il sera passé, mettez y votre sucre; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin. Pour les épices qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia, vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie, selon la recette que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la muscade.

Ce ratafia est exquis, mais le passage à la chausse est onéreux par sa longueur; ce qui occasionne une évaporation des esprits, & du parfum du muscat qui est la partie précieuse de ce ratafia: pour remé-

dier à cet inconvénient, il faut prendre des cruches de grès, les remplir aux trois quarts de grains de muscat, sans les écraser, & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus spiritueuse que faire se pourra, les laisser infuser pendant six semaines, & après passer le jus, écraser le fruit, mêler le jus pressé avec l'eau-de-vie, y ajouter un quarteron de sucre par pinte, & l'esprit d'épice comme ci-dessus : vous remuerez vos cruches tous les jours jusqu'à ce qu'il soit bien fondu ; ensuite vous le passerez à la chausse huit jours après, pour donner le temps de faire un dépôt au fond des cruches, & verserez doucement dans la chausse, lorsque l'épais viendra, vous vous arrêterez ; & après, quand votre ratafia sera clair, vous mettrez le fond de votre cruche dans la chausse, vous en tirerez ce que vous pourrez ; vous aurez par ce moyen ce ratafia avec les qualités qu'il doit avoir.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge, vous choisirez à cet effet du muscat rouge, de couleur qui tire sur le noir ; & quand vous aurez écrasé votre grain dans des vases propres, comme nous avons dit plus haut, vous le laisserez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le presser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau du grain, de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reſte comme aux recettes du ratafia rouge, & l'aurez parfait.

Recette ſimple.

Si vous avez vingt pintes de jus muſcat, vous mettrez quatre-vingts-dix onces de ſucre qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit au macis & à la muſcade, ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'aſſaiſonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de ſucre, dix pintes d'eſprit de vin, & d'eſprit au macis & à la muſcade ſuffiſante quantité pour le parfait aſſaiſonnement de votre liqueur.

Si vous voulez un ratafia fort naturel, vous laiſſerez votre fruit ſix ſemaines dans l'eau de-vie; au bout duquel temps vous le retirez de l'eau-de-vie & l'écraſerez à part, & après le preſſerez. Le jus que vous aurez eſt un ratafia tout fait qu'il faut clarifier : l'eau-devie qui a été à l'infuſion vous ſervira à autre choſe : il ne faut point de ſucre pour ce ratafia; le ſuc du fruit fait tout.



CHAPITRE CXII.

Du Ratafia de Noix.

LE ratafia de noix eſt une liqueur que le vulgaire imagine être très propre pour le mal d'eſtomach & la colique ; le remede eſt un peu imaginaire. Il eſt mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & ſûrement plus ſaines & plus efficaces au mal d'eſtomac, que le ratafia de noix ſi vanté.

Quoi qu'il en ſoit, il eſt toujours très néceſſaire au Fabriquant de ſavoir faire ce ratafia.

La noix eſt de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiſeur qui s'en ſert, que pour le Diſtillateur.

On confit la noix avant qu'elle ſoit en maturité ; il faut pour l'employer, qu'elle ne ſoit pas plus groſſe, avec ſon écorce, que la noix dépouillée de la ſienne dans ſa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette groſſeur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à meſure que vous les tirerez du blanchiſſage ; vous les laiſſerez dans cette eau l'eſpace de vingt-quatre heures.

Au bout de ce tems, vous verſerez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir obſervé cette regle l'eſpace de huit jours vous retirerez vos noix : vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron, vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant ſix ſemaines, & au bout de ce temps vous retirerez vos noix.

Vous ferez enſuite fondre du ſucre ou la caſſonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce ſyrop dans l'eau-de-vie, paſſerez l'un & l'autre dans la chauſſe, & votre ratafia ſera fait.

On peut auſſi, ſi l'on veut, employer le ſyrop de noix confites, tant petites que groſſes.

Le ſyrop des petites noix eſt beau, celui des groſſes eſt noir; il ne faut point mettre d'eau dans ce ſyrop, il y faut mettre ſimplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de ſyrop, c'eſt-à-dire, les deux tiers pour un tiers de ſyrop. C'eſt ainſi que ſe fait ce ratafia dont j'ai déja conſeillé de ne pas faire beaucoup, à cauſe du peu de débit.

Si la noix a quelques bonnes qualités;

c'est en la distillant, par la raison qu'elle laisse dans l'alambic le sel fixe dont elle est trop chargée, & la liqueur est plus belle, mieux faisante, meilleure au goût, & moins coûteuse : pour faire cette liqueur, vous prendrez vos noix de la grosseur comme ci-dessus, vous les écraserez dans un mortier, & les mettrez dans l'alambic avec les épices aussi pilées, & les tirerez à petit feu, & rafraîchirez souvent.

Recette pour six pintes.

Prenez cinquante noix que vous pilerez, un demi-gros de clous de girofle, un gros de macis, deux gros de cannelle, demi-gros de muscade, le tout pilé, mis à l'alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes & demie d'eau pour le syrop; le sucre étant fondu, vous mêlerez vos esprits, les passerez à la chausse, & votre eau de noix sera parfaite.

Recette pour le ratafia de Noix.

Prenez mille noix blanchies, changées & piquées, comme j'ai dit ci-dessus, avec du girofle & des lardons d'écorce de citron; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez jusqu'aux trois quarts, vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie, vous la mesurerez; si vous avez dix pintes de jus, vous ferez

fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de ſucre, & la mettrez dans l'eau-de-vie où vos noix auront infuſé. Vous paſſerez le tout à la chauſſe, & aurez votre ratafia.

Il y a encore le ratafia de brou de noix. Il faut prendre environ un cent de noix vertes au commencement du mois d'Août, & piler dans un mortier le brou & le cœur du fruit enſemble, le mettre infuſer dans ſix pintes d'eau de-vie pendant trois mois, après le mettre égoûter dans un tamis, & faire fondre quatre livres de ſucre dans trois pintes d'eau, mêler le tout enſemble avec un peu d'eſprit de cannelle, & le paſſer à la chauſſe. Le ratafia de brou de noix n'eſt bon que vieux.

CHAPITRE CXIII.

Du Coing

LE Coing eſt le fruit d'un arbre qu'on appelle coignaſſier ou cognier.

Ce fruit eſt de la figure d'un poire; excepté, qu'il commence d'abord en pointe & tout de ſuite s'élargit beaucoup, & s'écraſe pas le haut. En mûriſſant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange & le citron, d'une odeur forte & ſuave, quand il eſt fraichement cueilli; mais

l'odeur en devient désagréable, quand on le garde un peu trop; étant cueilli, ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure, âpre à manger crue, & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait, quand il est bien bouché: mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage, tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coing.

Les ratafias sont si multipliés, que le grand nombre fait qu'un Fabriquant n'en fait de chaque espece, que la quantité qu'il croit pouvoir débiter; la raison en est qu'il y a, comme je l'ai dit, danger de le perdre, à moins qu'on n'ait une extrême attention, ou tout au moins l'embarras de le renouveller tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom, il y en a qui n'ont pas grand cours; l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias, dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres, ou plutôt au bout de la premiere année.

Il en eſt tout autrement de celui-ci, il lui faut trois ans pour être à ſa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choiſir les plus beaux coings qu'on pourra trouver, il faut qu'ils ſoient fraîchement cueillis, & bien mûrs; vous connoîtrez facilement qu'ils ſont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur: il faut que ces coings ſoient bien jaunes; obſervez ſur-tout qu'il ne ſoient ni gâtés ni pourris, qu'ils ſoient ſans tache. Ces coings bien choiſis, vous les eſſuierez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils ſont couverts; vous prendrez enſuite une rape, & raperez le fruit juſqu'au cœur, en obſervant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laiſſerez fermenter dans ſon jus l'eſpace de vingt-quatre heures au bout du quel tems vous le preſſerez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puiſſe réſiſter à l'effort de la preſſion.

Vous paſſerez enſuite ce jus à la chauſſe, vous y ferez fondre du ſucre; & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez comme aux autres ratafias, de l'eſprit épicé de giroffle, macis & cannelle, pour l'aſſaiſonner, ſelon la recette que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le paſſerez à la chauſſe pour le clarifier de plus en plus, ce qui ſe fera facilemeut, vous le mettrez en-

ſuite dans des bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre enſuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut abſolument laiſſer vieillir ce ratafia; car c'eſt le temps qui lui donne ſa perfection.

Après ce tems, cette liqueur eſt d'un goût délicieux, & du goût de bien des perſonnes; c'eſt d'ailleurs un ſpécifique excellent pour le mal d'eſtomac, il arrête les cours de ventre les plus opiniâtres, & l'expérience des guériſons qu'il a opérées tient lieu de certitude ſur ce point.

Ce ratafia eſt facile à faire; mais quelque facile qu'il ſoit, on ne réuſſit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucune des choſes que j'ai preſcrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia ſe perfectionne en vieilliſſant, on peut en boire au bout de trois mois; mais ſi l'on veut qu'il ait toute la perfection qu'on peut deſirer, il faut le conſerver bien fraîchement dans ſa cave, & ne le boire qu'au bout de trois ans; c'eſt à peu près le tems qu'il faut à cette liqueur pour être à ſa derniere perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coing, faites fondre dans ce jus paſſé à la chauſſe, ſept livres & demie de ſucre, ſix

pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'eſprit de vin, & de l'eſprit de vin à la cannelle, au girofle & de macis, ce qu'il en faudra pour l'aſſaiſonner ce qu'il doit être.

Autre Recette.

Pour vingt pintes de jus, mettez ſept livres & demie de ſucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit des quatre épices diſtillées, ce qu'il en faudra.

Recette double pour l'hypotheque.

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'eſprit de vin, d'eſprits épicés ce qu'il en faudra pour l'aſſaiſonnement de vôtre liqueur, & quinze livres de ſucre.

Obſervation. La pomme de reinette, & la poire de rouſſelet, donnent un ratafia excellent, en obſervant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypotheque, en obſervant bien de choiſir les meilleurs fruits des deux eſpeces; car les bonnes matieres ſeules peuvent donner de bonne liqueur. Il eſt entre les ratafias de pomme de reinette & de rouſſelet, par rapport au coing, une différence ſeulement qui eſt à l'avantage des deux derniers; c'eſt que les ratafias de pomme de reinette & de rouſſelet, peuvent ſe boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coing.

CHAPITRE

CHAPITRE CXIV.

Du ratafia de Pêche.

LA pêche est de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit est aussi le plus délicieux qu'on puisse faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit est d'une si grande délicatesse qu'il faut épier son point de maturité pour l'employer aussi tôt; cette délicatesse fait qu'il est très sujet à se gâter; car la pêche un peu trop gardée, perd de la finesse de son goût, & du parfum qui la met au-dessus de tous les autres fruits.

Recette.

Choisissez pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles & les plus mûres qu'il sera possible de choisir; choisissez celles, qui auront le plus de jus; observez qu'elles ne soient point gâtées : vous aurez soin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud, parceque les fruits ont toujours plus de saveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraserez & les passerez tout aussi tôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer tout le jus; vous ferez fondre le sucre dans ce jus sans y mettre d'eau : quand le sucre

ſera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, ſelon la qualité que vous voudrez lui donner, & le prix que vous vous propoſerez de le vendre. A ce ratafia, il ne faut point mettre d'épices, pour ne pas ôter le goût de la pêche, dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorſque votre eau de-vie, ou votre eſprit de vin ſera dans le jus de Pêche ſucré, vous paſſerez le tout à la chauſſe : quand il ſera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher & même de cacheter, de peur que votre ratafia ne perde quelque choſe de ſon goût par l'évaporation qui s'en pourroit faire, ſi les bouteilles n'étoient pas exactement bouchées ; vous le laiſſerez enſuite repoſer au moins pendant ſix ſemaines.

Si vous voulez que votre ratafia ſoit rouge ou couleur de vin gris, vous laiſſerez fermenter la pêche écraſée dans ſon jus, plus ou moins, à proportion de la teinture que vous voudrez lui donner, ſept ou huit heures, ſi le ratafia doit n'être que médiocrement colorée, ou plus, ſi on le veut davantage, pour donner à la couleur de la peau & à celle du cœur de la pêche, le tems de ſe décharger & de colorer le jus. Je ne dis rien de la quantité d'eau-de-vie, ou d'eſprit de vin, qu'il faut y

mettre, cela est du goût des Distillateurs; je laisse cette quantité à régler à leur intelligence: pour l'esprit de vin ou l'eau-de-vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner sera la regle de la recette.

CHAPITRE CXV.

Du Ratafia de Prune de Reine-Claude.

LA reine-claude est la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, & son jus est d'une douceur extrême; c'est en un mot la Reine des fruits de cette espece: aussi est-elle de toutes les prunes celle dont le Confiseur se sert le plus, & celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut, pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussi-tôt qu'elles seront cueillies, choisir les plus grosses, les plus mûres qu'il se pourra: observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut, par la raison que nous avons dite dans les Chapitres précédens: ce qu'étant fait, ayez soin de les bien essuyer, pour ôter ce duvet qui les

couvre ; quand vos prunes ſeront eſſuyées, vous les ouvrirez & en ôterez le noyau, les écraſerez dans un vaſe bien propre, où vous les laiſſerez ſeulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigriſſe, ce qui lui ôteroit ce goût délicieux qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems paſſé, vous les ôterez, les mettrez dans un linge bien propre, & en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du ſucre dans ce jus ; quand le ſucre ſera bien fondu, vous y mettrez ſuffiſante quantité d'eſprit de vin à la cannelle pour tout aſſaiſonnement, ſans autre épice ; vous y mettrez de l'eau-de-vie, paſſerez le tout à la chauſſe, & quand il ſera clair, vous le mettrez en bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher & cacheter, de peur qu'il ne s'affoibliſſe par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave, pour le faire repoſer, l'eſpace de ſix ſemaines ; & au bout de ce tems, vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conſeil que j'ai donné ci-deſſus de goûter ſouvent le ratafia ; mais j'ajoute encore celui-ci, c'eſt qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre, pour bien connoître ſa qualité ou ſes défauts.

On s'aſſure par-là qu'il ne manque rien

à ſes recettes, on fait ſes réflexions, on raiſonne ſon opération, & on tire ſes conſéquences pour faire de même, ſi la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, ſi on avoit omis quelque choſe, ou enfin pour y ajouter, ſi la liqueur eſt encore ſuſceptible de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs, en raiſonnant ces principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'eſt qu'on s'aſſure de ſa propre ſcience; & que ſans compter qu'on ſe met hors d'atteinte, & qu'on n'aura point de reproches à recevoir, ſouvent encore on ſe diſtingue & on ſe met au-deſſus des autres.

Rien en un mot n'eſt petit pour celui qui veut exceller, il tire avantage de tout; & quoique le ratafia ſoit la partie la plus ingrate de la ſcience du Diſtillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez huit livres & dix onces de ſucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit de cannelle diſtillé ce que vous jugerez ſuffiſant pour le goût de votre ratafia.

Recette double ou d'hypotheque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez

quinze livres de ſucre, dix pintes d'eſprit de vin ſimple & d'eſprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, ſuffiſante quantité pour le goût de la liqueur.

Obſervation. Pour prunes de ratafia de mirabelle & pour celui d'abricot, il faut obſerver la même conduite que pour les ratafias de pêche & prune de reine-claude, c'eſt-à-dire, qu'il faut écraſer le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de ſucre preſcrite pour le ratafia de pêche & pour le ſyrop de celui-ci.

Ceux qui voudront l'avoir plus facile pour la clarification, & pour exprimer le jus du fruit, pour la pêche, l'abricot & la reine-claude, car il faut être véritablement Artiſte pour en venir à bout, mettront leſdits fruits dans des cruches, remplies les trois quarts d'un de ces trois fruits, & les rempliront d'eau-de-vie, les boucheront bien, les laiſſeront pendant un mois : au bout dudit tems, les paſſeront & preſſeront les fruits; ils mettront neuf onces de ſucre par pinte de jus : il faut donner le tems au ſucre de fondre avant de le paſſer à la chauſſe; on y ajoutera des eſprits épicés. Si l'on veut en faire un hypotheque, on mettra un tiers d'eſprit de vin avec l'eau-de-vie, & dix onces de ſucre par pinte.

CHAPITRE CXVI.

Du Vespétro, & les qualités de la graine de carotte.

LE ratafia de Vespétro fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réunissoit deux excellentes qualités ; elle guérissoit & faisoit plaisir. Son regne est passé, elle est tombée en bourgeoisie. Sa chute n'est pas encore si mauvaise, & la bourgeoisie n'est peut être pas la portion la moins sage de la société, on pourroit dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On emploie à ce ratafia sept sortes de graines ; qui sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de carotte, celle de l'aneth & de carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premieres aux Chapitres qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois dernieres.

La carotte est une racine annuelle, potagere, faite comme un pivot, de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité, est d'un pouce ou d'un pouce & demi de circonfé-

rence, & de-là, juſqu'à cinq ſix & plus; charnue, ferme, unie, & diminue juſqu'en bas, de la longueur de cinq à ſix pouces, ſans fibre, ni chevelu; ſes feuilles ſont d'un beau verd, velues par-deſſous, découpées en pluſieurs ſegments, qui ſe diviſent encore en une infinité d'autres: ſa tige eſt ferme, droite cannelée & garnie par intervalle de quelques feuilles ſemblables aux premieres : au ſommet de cette tige naît un large bouquet en paraſol, compoſé de pluſieurs petites fleurs blanches. Sa graine eſt un ovale applati, de couleur rougeâtre dans ſa maturité; elle entre en pluſieurs autres recettes, ainſi que nous dirons ci-après; elle eſt aromatique, cordiale & chaſſe les vents.

Le carvi eſt une plante qu'on dit avoir tiré ſon nom de la Carie, lieu de ſon origine. Sa racine eſt longue, & groſſe, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre: ſes feuilles naiſſent comme par paires, découpées, menues, le long d'une côte; elles ſont ſemblables aux feuilles de carottes ſauvages : ſes fleurs ſont comme celles de la carotte, tant ſauvage que potagere, en paraſol, compoſées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, diſpoſées comme les fleurs de lys : ſa graine eſt étroite, un peu longue, cannelée ſur le dos, d'un goût âcre & aromatique. C'eſt de

toute la plante la seule partie dont on fasse usage dans la distillation ; elle est stomachale, cordiale & aromatique, chasse les vents. Les Anglois en font grand usage, il en entre dans beaucoup d'alimens.

Le chervi est une racine potagere, composée de plusieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, & très blancs en dedans, doux, & d'un goût un peu aromatique, & se ramassent en bottes à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du cercifi dont il est une espece ; du milieu sort une tige grêle, ferme & cannelée. Ses fleurs sont blanches, sa graine est ovale, longuette, menue, rayée dans sa longueur, & beaucoup ressemblante à celle du persil, d'un blanc gris, platte dans une de ses extrêmités, aromatique & bonne pour les vents.

Voilà les graines qui entrent dans la composition du Vespétro, & voici comme on les emploie.

Pour faire le ratafia de Vespétro, vous prendrez les graines ci dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie ; vous boucherez bien le vaisseau, & vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours ;

observez cette pratique pendant six semaines : au bout de ce temps, vous la passerez dans un tamis, & laisserez égouter vos graines; vous ferez fondre du sucre dans l'eau-de-vie qui sera séparée de votre infusion, sans y mettre d'eau comme aux autres syrops; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; il faut toujours boucher le vaisseau pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point; quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mélange à la chausse. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

Observez bien ce que nous avons dit ci-dessus, & votre ratafia sera parfait.

Recette.

Pour vingt pintes de ratafia, vous emploierez vingt pintes d'eau-de-vie, six onces d'anis, six onces de fenouil, six de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de coriandre, six d'aneth, & six de carvi.

CHAPITRE CXVII.

Ratafia de Cassis.

LE cassis est une espece de groseiller, qu'on appelle groseiller noir en beaucoup d'endroits: il ne differe des groseillers rouges qu'en ce que son écorce est plus noire, ses feuilles plus larges, & qui jaunissent en vieillissant: son fruit vient en grappe, il est fort doux & même un peu fade, très noir. On en fait un ratafia qui a beaucoup la vogue à présent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles: sa feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé, & cette infusion fait des miracles, si l'on en croit les partisans du cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux, où on le mit à la mode il y a quelques années. Il a si bien pris depuis, soit que ses effets soient bien prouvés ou non, qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde: on fait même un extrait de ce fruit, comme du genievre; auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'est pas sans mérite, il est fort cordial, il aide à la digestion, & presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges

dont on l'honore : voici la façon de l'employer, elle eſt fort ſimple.

Vous prendrez les feuilles de caſſis, dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant un mois, vous mettrez dans ladite infuſion du macis, du clou de girofle, de la cannelle ; & quand la vertu du caſſis aura bien paſſé & bien pénétré votre eau-de-vie, vous paſſerez cette infuſion dans un tamis. L'infuſion paſſée, & vos feuilles bien égouttées, vous mettrez du ſucre dedans, ſans y mettre d'eau. Ce ſucre ne fondra pas d'abord, parcequ'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems, que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu. Vous obſerverez ſur-tout de ne point laiſſer le vaiſſeau, dans lequel vous aurez mis votre infuſion, débouché pendant le tems que votre ſucre ſera à fondre, la force de vos eſprits, & la vertu des feuilles du caſſis s'évaporeroient : pour cet effet, vous mettrez cette infuſion dans une cruche de grès ou autre vaiſſeau, dont l'embouchure ſoit étroite, & puiſſe ſe boucher exactement pendant que votre ſucre fondra. Quand votre infuſion ſera au point où elle doit être, vous la paſſerez à la chauſſe pour la clarifier ; & quand elle ſera claire, vous la mettrez en bouteille, que vous

boucherez bien & cacheterez, pour servir au besoin.

Il n'est pas surprenant que ce ratafia échauffe, fortifie l'estomac & aide à la digestion des alimens. L'eau de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus, le sucre & la chaleur même du cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté, que la vertu qu'on lui donne est nécessaire, tout y est cordial & bon.

Recette.

Pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de cannelle, demi-gros de girofle pulvérisé, & deux livres & demie de sucre. Si on le fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypotheques.

Pour faire ce ratafia au fruit, il faut le cueillir dans sa parfaite maturité, prendre garde qu'il ne soit pas gâté, choisir les grains les plus beaux, les écraser, & sur chaque livre de cassis vous mettrez chopine d'eau, & le laisserez fermenter vingt-quatre heures, ensuite le presser; & vous mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus, & mettrez quatre onces de sucre par pinte, c'est-à-dire, si vous faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, & une

livre & demie de ſucre que vous ferez fondre dans le jus, avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'aſſaiſonner avec de l'eſprit épicé, & le paſſerez à la chauſſe. On peut auſſi mettre le grain écraſé dans l'eau-de-vie pendant trois mois, enſuite le paſſer & le preſſer, faire un ſyrop & l'incorporer avec votre infuſion, & le paſſer à la chauſſe.

CHAPITRE CXVIII.

Du Ratafia de fleurs d'orange, & du Ratafia commun & hypotheque d'orange de Portugal.

Nous aurions compris dans le Chapitre de l'orange ces trois liqueurs, ſi nous ne nous étions propoſé de faire des retafias une partie ſéparée, parcequ'à parler proprement, le ratafia n'eſt point l'ouvrage de la diſtillation, quoiqu'il ſoit une partie eſſentielle du commerce du Diſtillateur.

Les fleurs auſſi-bien que les fruits, ſont propres à faire le ratafia : généralement ce qui eſt propre à faire des liqueurs à l'eſprit de vin, eſt propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la ſupériorité de ſon parfum, y eſt plus propre que toute autre choſe : quoique l'uſage en ſoit un peu tombé dans le diſcrédit, il lui reſte encore

des partisans ; c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleur d'orange, vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du soleil, au fort de leur saison ; vous les éplucherez, les ferez blanchir dans très peu d'eau, vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs, vous ne laisserez ces fleurs que très peu de tems dans le blanchissage ; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoutter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides ; & quand elles le seront, & bien égouttées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie tout au moins six semaines ou un mois ; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion, pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie ; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égouttées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau ; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce syrop, & le passerez à la chausse pour le clarifier : voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion étoit trop forte en fleurs, vous ajouterez de l'eau-de-vie & du syrop, fait comme ci-dessus, à proportion de sa force. Il n'y a de regle pour ce point que le discernement du Fabriquant, & le goût géné-

ral, qu'il doit étudier & connoître autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange, parceque l'infusion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins que lorsqu'on les fait blanchir : il est simple que, quand on les blanchit, une partie du parfum s'évapore ; mais aussi quand on ne les blanchit pas, il a beaucoup plus d'âcreté, qui se perd absolument au blanchissage; d'autres ne se servent que de l'eau de fleurs d'orange distillée, forte en fruit, & en mettent au point qu'ils jugent au goût convenir à la force qu'ils veulent donner à la liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia sont relatives au goût ; ce sont autant de chemins différents qui conduisent au même but. On peut essayer des trois façons, & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur pour lui ôter ce goût acre : on ne la blanchit pas, pour épargner sur la quantité qu'il en faut quand on les blanchit. On se sert de l'eau distillée de fleurs d'orange pour épargner les incommodités & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes ; je propose aussi ma recette.

Recette pour faire le ratafia de fleurs d'orange simple.

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il est dit ci-dessus, vous

les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre ſucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettrez de ſucre que deux livres.

Si la fleur d'orange n'eſt pas blanchie ; vous mettrez ſept pintes & demie d'eau-de-vie, ſept pintes & demie d'eau & trois livres de ſucre.

Recette pour faire le même ratafia double.

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infuſion, blanchies, comme il eſt dit ci-deſſus, dans la même quantité d'eſprit de vin ſimple : vous mettrez, pour faire votre ſyrop, au lieu de trois livres de ſucre qu'il faut dans la recette précédente pour le ratafia commun, ſept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

Du ratafia & hypotheque d'orange de Portugal.

Ce ratafia que nous donnons n'eſt pas commun, le jus de l'orange de Portugal en eſt la baſe : il eſt parfait quand il eſt bien fait ; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange eſt un fruit très commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence ; commun auſſi dans l'Italie & ſur-tout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles &

les meilleures. Ces oranges ſont groſſes comme de groſſes pommes, d'un jaune d'or: elles ſont d'abord couvertes d'une peau extrêmement fine, jaune, dorée: cette peau ou écorce, qui eſt la partie quinteſſencieuſe de l'orange, couvre une autre écorce blanche, épaiſſe, charnue & très ferme: ſa chair, ou ſubſtance intérieure, eſt ſpongieuſe, véſiculeuſe, molle, & ſéparée par pluſieurs pellicules qui la diviſent en pluſieurs quartiers, pleins d'un ſuc aigrelet dans quelques unes, & doux dans les autres. Ses ſemences ſont comme celles du citron, blanches, dures, oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons, dans pluſieurs endroits de ce Traité, du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'eſt-à-dire, pour ce pays-ci ſur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril; choiſir celles qui ſeront les plus tendres, dont la peau ſera la plus fine. Ces oranges ainſi choiſies, coupez légérement la premiere écorce, qu'on appelle autrement zeſtes d'oranges, ſans couper le blanc de la ſeconde écorce; gardez ces zeſtes pour l'uſage que nous dirons ci-après; ouvrez vos oranges, exprimez-en le jus, mettez ce jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre ſu-

cre, & mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur & les laissez infuser pendant douze ou quinze jours. Après ce tems, & quand votre sucre sera bien fondu, passez le tout à la chausse pour le clarifier; & quand votre infusion aura passé au clair, votre ratafia sera fait.

Observez sur-tout de ne vous servir que d'oranges douces & des plus douces qu'il vous sera possible d'avoir; quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'ameres, ce sont les plus mauvaises, avec les cotonneuses; les aigres sont encore les plus supportables.

Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, sur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, & les zestes de dix oranges, que vous laisserez infuser pendant quinze jours.

Pour l'hypotheque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés, huit livres & demie de sucre, & les zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypotheque.

Au lieu de mettre infuser les zestes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus & de sucre qu'à l'hypotheque précédent, & faites distiller

les zeſtes en rectifiant les eſprits, que vous mettrez en pareille quantité que pour l'hypotheque ci-deſſus.

Obſervation. Dans les recettes que nous venons de donner, nous avons donné la quantité de ſucre, eau-de-vie, ou eſprits, relativement à celle du jus; mais il eſt facile de voir que nous ne ſtatuons notre recette que pour une quantité déterminée, & on augmentera ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus: on ne détermine rien non plus ſur la quantité d'orange qu'il faut employer, parceque les unes rendent plus de jus, les autres moins. Toute l'attention du Fabriquant doit tomber ſur le choix des oranges, qui doivent être, comme nous avons dit, les plus douces qu'il ſera poſſible.

CHAPITRE CXIX.

De la Grenade.

LE grenadier eſt un arbriſſeau très commun en Languedoc, en Provence, & très connu dans ce pays-ci. Le fruit qu'il produit, qu'on appelle ici grenade, & que les Languedociens appellent miogranne, eſt de la claſſe des fruits à écorce. Celle de la grenade eſt dure comme un cuir, de

couleur brune, obscure en dehors, & jaune en dedans ; ce fruit est rond, garni d'une couronne formée par ses échancrures du calice. Il est divisé dans son intérieur par plusieurs membranes, qui sont tout autant de loges remplies de grains entassés les uns sur les autres, & d'une substance charnue, très succulente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût & très rafraîchissante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différencie les especes, en grenades aigres & en grenades douces : on distingue encore ces especes entre celles à petits & celles à gros grains.

Pour faire le ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces ; il faut choisir celles dont les grains sont les plus gros : les grenades à petits grains sont d'un emploi très ingrat, & ne rendent presque rien. Il faut choisir les grenades les plus saines, qu'elles ne soient sur-tout ni gâtées, ni pourries, parceque la moindre altération dans ce fruit influe nécessairement sur tout le reste du fruit, lui donne un goût pourri ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, & la gâte absolumenr : il faut aussi que ce frui soit pris dans sa parfaite maturité ; ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain,

qui eſt d'un brillant frappant, quand le fruit eſt à ſon point.

Ce choix fait ſelon les connoiſſances que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, & vous aurez ſur-tout une extrême attention à ne point laiſſer ces pellicules ou membranes, qui ſont les ſéparations dans l'intérieur du fruit, parcequ'elles ſont très ameres, & donneroient à votre ratafia une amertume très contraire à la douceur qui lui eſt eſſentielle.

Quand vos grenades ſeront égrainées, & que vous aurez arraché les membranes ſuſdites, vous les preſſerez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, ſans mélange de grains ou autres choſes, parceque ſi le jus de vos grenades s'exprimoit avec un linge, les grains froiſſés donneroient encore un goût amer à votre liqueur ou ratafia : votre jus étant ainſi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le ſucre, ſans autre ſyrop : vous mettrez enſuite l'eau-de-vie & de l'eſprit à la cannelle, & autres épices, le paſſerez euſuite à la chauſſe pour le clarifier : quand uotre ratafia ſera clair, vous le mettrez en bouteilles, & votre ratafia ſera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté & d'un goût rares, & à coup ſûr nouveau pour Paris; mais auſſi très coûteux.

Recette pour le ratafia de Grenade simple.

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-septiers d'eau-de-vie, une livre de sucre, & de l'esprit de cannelle ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia.

Recette double ou d'hypotheque.

Sur deux pintes de jus de grenade, vous mettrez une livre & demie ou deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit de vin pour trois pintes environ, & de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement que vous jugerez le plus convenable.

CHAPITRE CXX.

Sur l'hypotheque en général.

L'ORIGINE du nom d'hypotheque n'est pas connue des Distillateurs qui l'emploient; & moi-même, je ne sais à quoi il vient pour les liqueurs; mais comme tout est de convention dans ce monde, hypotheque en terme du distillation, signifie liqueur double, & c'est ce qu'on est convenu d'entendre par ce terme.

L'hypotheque donc est une liqueur double, & à laquelle le Distillateur a donné toute la perfection dont elle puisse être susceptible, ou plutôt toute la perfection qu'il est capable de lui donner.

L'hypotheque & sa véritable significa-

tion, eſt un ratafia double en fruit, fait avec des eſprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des eſprits & la cordialité des épices.

Les vrais hypotheques ſe font avec le corps du fruit, qui ſert à compoſer le ſyrop de ces liqueurs, il n'entre point d'eau dans les hypotheques pour faire fondre le ſucre, c'eſt dans le jus du fruit qu'il eſt fondu.

Les hypotheques les plus ordinaires & les meilleurs ſont ceux de pêches, d'abricots, de coings, de muſcat & de grenade.

Ces hypotheques, quand ils ſont bien faits, ſont d'excellentes liqueurs, infiniment ſupérieures aux ratafias, dont ils ſont l'ame, auſſi clairs que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moëlleux & conſéquemment auſſi faciles, & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin. L'hypotheque le rend après pluſieurs années avec tout ſon parfum.

On peut, ſi l'on veut, faire des hypotheques avec toutes ſortes de ſyrops, en obſervant cependant de ne point augmenter le ſyrop en y mettant de l'eau; mais il faut mettre ſimplement dans votre ſyrop autant d'eſprits qu'il en faudra pour donner à votre hypotheque la force qu'il doit avoir.

Si

Si donc vous vous servez des syrops, il faut qu'ils soient nouveaux, que ces syrops soient faits avec des fruits qui aient été confits seulement depuis trois ou quatre mois au plus, parceque c'est alors que le fruit & le syrop sont à leur perfection, & c'est le seul tems qu'on puisse s'en servir pour faire des hypotheques; à moins que ce ne fussent des syrops de fruits à écorce, qui conservent leur parfum plus long tems, & ce parfum est la partie essentielle de ces sortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes d'hypotheques que vous pourrez faire, vous mettrez pour leur assaisonnement, un peu d'esprit distillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flatteur ; mais les hypotheques ci-dessus sont les meilleurs & les plus usités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits qui vous seront nécessaires, vous en tirerez tout le jus, comme si vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus sans y mettre d'eau; & quand ce sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit de vin, le tout selon les recettes de chacun, vous les passerez ensuite à la chausse, & quand ils seront clair-fins, vous les assaisonnerez de vos esprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour

les livrer au Public, afin de donner le tems aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire; car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas; mais au bout de ſix ſemaines, vous pourrez les livrer en toute ſûreté.

Au cas qu'il ſe fît dans vos hypotheques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez de l'eſprit de vin dans votre dépôt & le paſſerez à la chauſſe des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous remettrez le tout enſemble, & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypotheques. Ce Chapitre, tout abrégé qu'il eſt, ſuffit pour les faire de quelque eſpece qu'ils puiſſent être, & ſera la regle de toutes vos opérations en cette partie.

CHAPITRE CXXI.

Des Huiles.

Les huiles ou eſſences dont nous parlons ſont des huiles parfumées, d'amande, de ben & de noiſette. Nous allons dire d'abord ce que ſont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & enſuite nous dirons la maniere de les parfumer.

L'amande.

L'amande est le fruit d'un arbre qu'on appelle l'amandier, & est très connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotonneuse en dehors, au dedans de laquelle se forme un noyau osseux, qui renferme sa semence. A quelques-uns de ces arbres, elle est douce, à d'autres amere. Cette semence est proprement le fruit de l'amandier, & la seule chose qu'on emploie. On en fait des huiles, des pâtes, on le mange, on s'en sert pour la pâte d'orgeat, ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule roussâtre, sa chair est ferme & blanche, fort douce & fort huileuse : on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à-peu-près comme celui des noix : on les essuie pour ôter le duvet qui les couvre, & on les cueille à cet effet auparavant que les coques ou parties osseuses de l'une & de l'autre aient durci, & on les confit ensuite ; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce sera de l'huile simplement dont nous parlerons.

Le Ben.

Le ben est un fruit à coque comme l'amande, d'un arbre qu'on appelle ben ou behen. Cet arbre croît dans l'Arabie ; on casse le noyau pour avoir la semence, de laquelle on tire une huile que les Parfu-

meurs emploient, parcequ'elle n'a point d'odeur d'elle-même; mais elle eſt extrêmement ſuſceptible des impreſſions de toutes les odeurs dont on la veut charger: elle a auſſi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées, & de ſe conſerver très longtems au même degré de bonté. Cette huile ſert à effacer les taches & les lentilles du viſage, appliquée ſeule, ou mêlée dans les pommades: elle eſt d'un uſage extrêmement ancien. Les Diſtillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils emploient aux mêmes uſages que les Parfumeurs, pour faire des eſſences d'odeur & des pommades.

La Noiſette.

La noiſette eſt un fruit à coque, que produit un arbre qu'on appelle le noiſetier. Ce fruit, tel que nous diſons, eſt couvert d'un brou peu épais, & enveloppé encore dans une eſpece de coupe évaſée & échancrée par le haut. Le fruit qui eſt la ſemence de l'arbre eſt renfermé dans une coque dure, de couleur rouſſâtre quand la noiſette eſt ſeche, & couverte d'une pellicule de même couleur. Sa ſubſtance eſt blanche & ferme, douce & huileuſe, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'emploie encore avec ſuccès pour les eſſences d'odeurs, ainſi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit, on le broie, & on le met dans une forte toile, sous la presse, & on en exprime l'huile sans feu; ou si on la tire au feu, on broie de même les fruits, que l'on met dans une poële ou casserole point étamée, sur un fourneau, à un feu tempéré, remuant continuellement avec l'espatule, jusqu'à ce que votre fruit ait acquis une bonne chaleur; & quand les fruits ainsi broyés sont assez échauffés, & qu'ils distillent l'huile, on les met comme ci-dessus, dans une forte toile qu'on met sous presse, & on tire l'huile comme ci-dessus.

CHAPITRE CXXII.

Les Essences pour les Cheveux, parfumées aux fleurs.

Ceci est véritablement la partie du Parfumeur; mais comme les essences sont aussi bien celle du Distillateur, que la sienne, & que les Parfumeurs ne savent, ni se donnent ici la peine de les faire, j'ajoûte au présent traité la façon de faire ces essences; ceux qui en voudront profiter la trouveront; ceux qui ne s'en soucieront point, la pourront passer.

Pour faire ces huiles & essences, il faut

prendre une boîte de fer blanc carrée, d'environ un pied & demi de chaque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une couliſſe; vous poſerez une grille auſſi de fer blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boîte; & l'ouverture ou couliſſe commencera deux doigts au deſſous, & ſe terminera au haut de la boîte. Si vous faites beaucoup de ces eſſences, vous aurez pluſieurs boîtes de la même façon; vous prendrez enſuite une toile de coton neuve, qui ſoit pliée en quatre, & qui ſoit d'un pied & demi ou deux pieds en carré, à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainſi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben ou celle de noiſette, & vous choiſirez de la toile de coton par préférence à toute autre, parcequ'elle prend davantage l'huile: mais au cas que vous n'en euſſiez pas, ce qui ne ſe rencontre guere, vous pourriez vous ſervir d'autre bonne toile, pourvu qu'elle n'eût point été à la leſſive; votre toile étant ainſi imbibée, vous la poſerez ſur ladite grille; & pour le parfum deſdites huiles, vous emploierez toutes les fleurs qui auront l'odeur forte & agréable, telles ſont la jonquille, le jaſmin d'Eſpagne & le petit jaſmin, le lis, la tubéreuſe, l'œillet, la fleur d'orange, le muguet, & autres fleurs qui ont

les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici.

Le Muguet.

Le muguet est une plante qui croît dans les bois & les vallées; elle ressemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs sont en cloches, blanches, évasées par le haut, découpées en cinq ou six crénelures, d'une odeur extrêmement agréable : il y en a de blancs, de rouges d'incarnat; mais tous ne different que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous emploierez les petits œillets marbrés, blancs & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence, sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge ou tirée sans feu, ou vous pourrez mettre un lit de plusieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile de coton, sembla-

ble à la premiere, & pareillement trempée dans l'une deſdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce ſera le mieux, par la raiſon que nous avons dite. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toile de deſſus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez leſdites fleurs de cette ſorte, chaque jour pendant huit à dix jours.

L'eſpace de vingt quatre heures ſuffit pour dépouiller abſolument leur parfum, dont l'huile de ben ſe charge aiſément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boîte par cette planche de fer blanc percée, eſt d'abord parfumé. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, enſuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs ſur la preſſe, & les preſſerez pour exprimer toute l'huile dont elles ſeront imbibées, juſqu'à ce que ladite toile ſoit extrêmement ſeche, & ce qui en ſortira ſera votre eſſence, que vous mettrez dans la même bouteille où vous aurez mis l'huile qui ſe ſera trouvée au fond de votre boîte; vous lui donnerez quelque tems pour repoſer & faire ſon dépôt, s'il s'en fait; & enſuite la tirerez à clair, en la verſant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'eſt ainſi que ſe font les eſſences. Il nous reſte

à dire ce qu'est la tubéreuse, & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou essence pour les cheveux, parfumée de même aux fleurs, tirée de la pâte d'amande douce, ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

La Tubéreuse.

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du lys, en calice, évasées par le haut, & partagées en quatre ou cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, & d'une odeur si forte, qu'une tubéreuse parfume une chambre entiere. Au cœur de la fleur est un pistil & quelques étamines garnies d'une poussiere très fine. Cette plante pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables aux premieres; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conséquent d'un usage excellent en cette partie des essences parfumées aux fleurs.

L'Olive.

C'est le fruit d'un arbre très commun dans la Provence, le Languedoc l'Italie, l'Espagne & autres pays chauds, &c. Son fruit est oblong, verd, d'un goût extrêmement amer avant les préparations qu'on lui fait, âpre au manger; il est charnu & extrêmement huileux, il devient noir en

mûriſſant; au cœur eſt un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & ſillonné par pluſieurs gerçures, ayant très peu de vuide, dans lequel eſt une eſpece d'amande.

Ce fruit eſt du plus grand uſage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des plus conſidérables parties du commerce de ces Pays. On en tire de l'huile ſans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge; c'eſt de celle-là que nous conſeillons l'emploi pour les eſſences parfumées.

CHAPITRE CXXIII.

L'huile ou eſſence pour les cheveux, parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.

COMME il eſt eſſentiel de ne rien omettre de la façon de tirer les huiles ou eſſences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs; & voici comment cela ſe fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs, enſuite on en extrait l'eſſence, qui eſt auſſi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile ſe réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains

qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très bien, outre l'essence; car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin: vous passerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler & repasser au tamis ce qui n'y aura pas passé les premieres & secondes fois, jusqu'à ce que tout soit bien pulvérisé & bien fin: vous aurez une ou plusieurs boîtes de fer blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre; vous étendrez sur la planche de fer blanc piquée, un lit des fleurs dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez sur ce lit de fleurs un lit d'amande pulvérisée; vous fermerez votre boîte, & la laisserez en cet état vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous retirerez les fleurs & les amandes pulverisées, remettrez les fleurs & amandes dans le tamis, vous les passerez pour en séparer les fleurs; vous les remettrez ensuite dans votre ou vos boîtes, comme la premiere fois, sur un nouveau lit de la même ou des mêmes fleurs, que vous laisserez encore vingt-quatre heures, & continuerez la même pratique pendant huit jours, en observant de changer ainsi les fleurs, comme ci-dessus, toutes

les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge ou pluſieurs ; mais qui ſoient neufs & forts : vous les mettrez à la preſſe, & votre preſſe étant ſerrée, vous la laiſſerez trois heures en cet état, & l'huile qui en ſortira ſera parfaitement parfumée, vous la mettrez enſuite dans un vaiſſeau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour ſe repoſer & faire ſon dépôt, après quoi vous la tirerez à clair, en la verſant par inclination dans une autre bouteille. C'eſt ainſi que ſe fait l'huile ou eſſence pour les cheveux à la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'eſt point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la premiere fois ; on la met enſuite dans des pots qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne tranſpire & ne s'évapore ; & quand votre pâte eſt ſeche elle eſt parfaite, conſerve ſon parfum, que vous vendrez enſuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, ni dans celui ci-deſſus, des huiles & eſſences du cédrat, ou de la bergamote, & des autres fruits à écorce, dont on peut parfumer leſdites huiles ou eſſences, en employant leurs quinteſſences.

CHAPITRE CXXIV.

DES SYROPS.

Le Syrop de Capillaire.

IL eſt d'une extrême importance à un Diſtillateur de ſavoir faire les ſyrops. Souvent cette partie eſt la meilleure de ſon commerce, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parcequ'il doit ſavoir manier le ſucre.

Les ſyrops les plus uſités, ce ſont les ſyrops gracieux : le reſte eſt la partie des Apoticaires. Ce ſont les ſyrops de capillaire, d'orgeat, du limon, de groſeille, de violette, deſquels je vais donner des recettes à la ſuite du ſyrop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'eſt la plante qui donne le nom à ce ſyrop.

Le Capillaire.

Le capillaire eſt une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux ſecs & pierreux, ſur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la ſcolopendre. Ses feuilles naiſſent immédiatement de ſa racine, & ſont rangées ſimétriquement le long d'une côte déliée, mais ferme, roide & cannelée, ſur laquelle ſont pluſieurs petites taches ou raies rouſſâtres & élevées : les feuilles ſont petites, rondes,

fermes, unies, d'un beau verd, rangées simétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & se touchent; elles sont quelquefois d'un verd moins foncé, quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers donne à l'infusion qu'on en fait, un goût aromatique; mais fin & très agréable, & est d'un verd terne. Celui qui vient sur les murs est d'un verd tendre & gai, & est encore fort aromatique; celui des puits est du plus beau verd; mais le moins fort en odeur. Cette plante est très pectorale, & très rafraîchissante.

Le capillaire de Montpellier est sur-tout renommé & le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada que de tout autre, parcequ'il est le plus commun. C'est celui là sur-tout qu'on emploie pour faire le syrop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le capillaire, ainsi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poêle à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée, & qu'il se sera précipité au fond de l'eau, sans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le retirerez du feu, ou vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis, laisserez égoutter votre capillaire: vous

nettoierez ensuite la poële, & mettrez dedans votre sucre ou cassonade, avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire, le mettrez sur le feu, & remuerez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs, vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche, les batterez bien avec des branches d'osier, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés, & vous attendrez que l'écume soit montée & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le syrop; alors vous l'écumerez; & après avoir écumé votre syrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la premiere fois, jusqu'à ce que votre syrop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistence de syrop, ce que vous pourrez connoître en bouillant; car quand le syrop avance d'être fait, un très petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte; & quand il est fait, on le passe par le tamis: ensuite il faut le laisser réfroidir, & quand il est froid, on le met en bouteille.

C'est-là la véritable façon de faire le sy-

rop de capillaire. Obſervez qu'il faut que votre ſyrop ne ſoit ni trop clair, ni trop épais; trop clair, votre ſyrop fermenteroit; trop épais, il candiroit & ſe cryſtalliſeroit. Le point véritable eſt de ſavoir le milieu juſte dans ces deux cas, qu'aucune regle ne donne, & que le Diſtillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raiſonnement.

Si vous voulez que votre ſyrop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez ſimplement que faire infuſer le capillaire du ſoir au matin ſur la cendre chaude, ſans le faire bouillir, & quand vous aurez paſſé votre infuſion, vous ferez votre ſyrop avec cette infuſion. On prétend que ce dernier eſt plus propre pour les malades qne celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le ſyrop Capillaire.

Vous prendrez deux onces de capillaire, & quatre pintes d'eau, ſix livres de ſucre ou caſſonade, trois œufs, ſi vous employez du ſucre, & ſix œufs, ſi vous vous ſervez de caſſonade; le tout pour trois pintes, ou trois pintes & chopine au plus, s'il doit être employé promptement, le réduire à trois pintes, & ſuivre votre Chapitre dans tous les points, ſi vous voulez bien faire & le faire bon.

CHAPITRE CXXV.

Du syrop d'Orgeat.

LE syrop d'orgeat est de ceux qui sont le plus en usage. On s'en sert dans plusieurs maisons, préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, & un grand travail. Le syrop cependant est inférieur à la pâte; mais il est d'un usage plus commode, parceque la pâte en vieillissant, se seche & s'aigrit, & d'ailleurs, il faut la passer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorsqu'on le veut boire; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de syrop d'orgeat, que vous battrez bien dans l'eau, votre orgeat est fait sur-le-champ, & vous le pouvez boire; mais que la pâte soit meilleure, & le syrop plus commode, je laisse cette question à décider, pour dire à mes Lecteurs comment se fait le syrop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez soin de les choisir de l'année, fraîchement cassées, ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur; elles sont ordinairement plus blondes & moins ridées quand elles sont fraîches.

Vous mettrez quatre onces d'amandes

ameres, par livre d'amandes douces : vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau ou terrine, avec de l'eau bouillante par dessus, afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre; vous les jetterez ensuite dans de l'eau fraîche, à mesure que vous les aurez pelées; & lorsqu'elles le seront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier, & les passerez sur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de tems à autres quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte, de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite, vous la délaierez dans un peu d'eau, & la passerez par l'étamine, vous presserez fort pour en exprimer bien la substance; & comme il pourroit rester encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous le redélaierez dans de nouvelle eau une seconde fois, & même une troisieme, s'il est besoin, afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très peu d'eau à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais : vous ferez ensuite du syrop à l'eau simple avec le sucre, & le réduirez à casser, c'est-à-dire, qu'il se crystallise & qu'il soit prêt à candir; alors mettrez votre lit d'amande & le laisserez

bouillir ; vous aurez cependant le soin de le remuer pendant quelque tems aux premiers bouillons, selon son épaisseur, par la force du sucre ; & quand vous vous appercevrez que votre syrop sera assez épais, vous le retirerez du feu pour le laisser réfroidir, & de tems à autre vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre syrop. Si vous voulez que votre syrop sente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur dont vous voudrez que votre syrop soit parfumé.

Ce Chapitre est essentiel dans tous ses points, ainsi il est bon de n'en omettre aucun.

Recette pour quatre pintes de syrop d'Orgeat.

Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous emploierez sept livres de sucre, une livres d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parcequ'elles sont beaucoup moins ameres que les vraies amandes.

Si vous ajoutez de la fleur d'orange, vous en mettrez à discrétion, le tout selon votre jugement, le goût général & le goût des particuliers que vous voudrez contenter.

CHAPITRE CXXVI.

Du syrop de Limon.

LE syrop de limon est autant en usage que celui d'orgeat. On s'en sert de même pour les rafraîchissemens dans plusieurs maisons. Pour bien faire ce syrop, il faut choisir des limons qui aient l'écorce un peu épaisse, & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tache de verdeur, & que sa couleur cependant ne soit pas bien jaune, parceque lorsqu'il est verd, il n'est pas si succulent, & le jus est plus acide & moins bon que quand il est pris à sa maturité; & lorsqu'il est trop jaune, le suc en devient trop doux & moins propre, parceque, s'il ne faut pas qu'il soit trop aigre, aussi faut-il qu'il ait une petite pointe qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, & on passe cette décoction par le tamis; ensuite il faut faire un syrop à casser, c'est-à-dire, prêt à se crystalliser ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes; & pendant le tems que votre syrop cuira, vous presserez vos limons pour en tirer le jus; & quand vous les aurez pressés, vous

paſſerez le jus à la chauſſe pour le clarifier; & lorſque votre ſyrop ſera fait, comme nous avont dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le ſyrop, en le verſant doucement, & vous remuerez le ſyrop : quand tout le jus ſera verſé & ſuffiſamment remué, vous le laiſſerez refroidir pour le mettre en bouteille : c'eſt ainſi que ſe fait le ſyrop de limon; & ſi, ayant beſoin de faire ce ſyrop, vous ne trouviez pas de limons, vous emploierez des citrons à leur place, en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du dégré de maturité. Et pour la façon de le faire, vous obſerverez de ne mettre le jus dans le ſyrop qu'après la cuiſſon, & vous ne le ferez plus bouillir quand vous l'aurez mis, parceque cette petite pointe d'aigre qui fait la meilleure partie de ſon mérite, ſe diſſiperoit, & votre ſyrop ne vaudroit plus rien.

Recette pour quatre pintes de ſyrop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de ſyrop de limon, vous ferez votre décoction comme pour le ſyrop de capillaire; vous mettrez les zeſtes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, ſept livres de ſucre; & votre ſyrop étant prêt à caſſer, vous mettrez une pinte de jus de limon ou citron; mais la quantité de limons ou ci-

trons n'est pas bornée, parcequ'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre.

CHAPITRE CXXVII.

Le syrop de Groseille.

LE syrop de groseille est une boisson qu'on fait pour suppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; & dans le reste, il se trouveroit un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchissement : c'est donc pour conserver ce fruit qu'on fait le syrop de groseille.

Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison, qui soient parfaitement mûres, vous en ôterez les grappes, les écraserez, & les passerez dans un linge blanc & fort, pour en bien exprimer tout le jus; pour ce, vous les presserez bien fort, vous clarifierez votre jus en le faisant passer à la chausse, & lorsqu'il sera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parceque le fruit tout seul de ce jus deviendroit gelée, au lieu d'être simplement syrop : vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous employez du sucre, vous clarifierez tout ensemble sur le feu. Si c'est de la cassonnade que vous employez, vous

commencerez votre syrop à l'eau simple avec la cassonade, & le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, sans être mêlé d'eau, dans votre syrop simplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise, vous la mettrez égoutter dans un tamis, & vous mettrez ce qui sera égoutté dans votre syrop; vous ferez cuire votre sucre à propos dans une poële à confiture; & quand il sera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laisserez réfroidir pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le syrop de groseille: nous donnons tous ces Chapitres abrégés; mais aussi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce syrop une très-grande attention, sans quoi vous pourriez bien le manquer, ce qui ne laisse pas d'arriver fort souvent à ceux qui se croient supérieurs aux regles, & cherchent de nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être suivi exactement, toutes les parties en sont essentielles. Il faut que ce syrop soit très épais, & cependant il ne faut pas qu'il fige.

Recette pour quatre pintes de syrop de groseille.

Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous prendr z sept livres de sucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groseille, ensuite vous clarifierez vo-

tre ſyrop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire. Il faut, pour le mieux, mettre avec le jus de groſeille, un quart de jus de framboiſe.

CHAPITRE CXXVIII.

Le ſyrop de Violette.

DE toutes les fleurs dont on peut faire des ſyrops, telle qu'eſt la fleur d'orange & autre, il n'y en a pas de plus en uſage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce ſyrop eſt particulier par ſa façon & par ſa couleur, qui eſt d'un beau violet foncé, le ſeul de tous les ſyrops qui ait cette couleur : il conſerve la ſuavité de ſon odeur, & on s'en ſert pour pluſieurs remedes ; mais ce ſyrop eſt très difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du Printems, c'eſt toujours la meilleure à employer. Il ne faut ſe ſervir que de la ſimple ; la double n'eſt bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus ſec de la ſaiſon ; vous l'éplucherez, ôterez le vert, & mettrez infuſer les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau, ſur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infuſion ne bouille, parceque la couleur deviendroit

droit verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu, pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion, ainsi que nous venons de dire, vous la passerez dans un tamis, & ferez ensuite votre syrop à casser, prêt à candir ; & lorsque votre syrop sera fait, & parfait, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez au tamis, que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion, afin que le syrop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussitôt que le syrop sera passé par le tamis, & mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mêlange, jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer qu'il ne faut pas laisser réfroidir l'infusion aux fleurs pour y mettre le syrop, parcequ'en passant par le tamis, & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion ; attendu que ce syrop est prêt à candir lorsque vous le retirerez du feu ; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement.

Ce syrop est très agréable à prendre avec le thé ; & si on s'en sert rarement, c'est parcequ'il est très coûteux. Le prix que l'on est obligé de le vendre, fait que la consommation n'est point avantageuse au Distilla-

teur. Je dois recommander extrêmement d'attention pour ce ſyrop, parceque faute d'attention à l'infuſion ou au ſyrop, une infinité de perſonnes le manquent; & le ſeul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, eſt de ſuivre exactement & de tout point ce qui eſt dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie de fleurs, où nous avons explique tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de ſyrop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous emploierez ſept livres de ſucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, & deux livres de fleurs de violette, & que ces deux livres ne fourniſſent qu'une pinte de décoction. Si elles fourniſſoient davantage, le ſyrop ne feroit pas aſſez épais, & il pourroit fermenter, comme il arrive ſouvent, faute d'obſerver les regles ci-deſſus, qui ſont cependant d'une grande conſéquence, à cauſe que ce ſyrop eſt pour les remedes.

CHAPITRE CXXIX.

Sur tous les syrops.

Les différens syrops dont nous venons de donner les recettes, suffisent pour mettre nos Lecteur à même de faire tous les syrops qu'on peut faire, en suivant avec attention pour chaque espece, le Chapitre qui traite de celle qu'on se propose de faire, & on fera toujours bien. Le syrop d'orgeat suffit pour l'instruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines & semences froides. Le syrop de capillaire est la regle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groseille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte, & la grenade, & autres, &c. Le syrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarrade, la bergamote, le cédrat & l'orange de Portugal; de sorte que, dans tous les cas, vous avez une méthode servant de regle pour tous ceux de cette espece, & l'un de ces fruits fait regle pour tous les autres, dans les matieres de même espece.

Si vous voulez faire quelque syrop de fleurs blanches, vous ferez une infusion,

qui vous tienne lieu de décoction, c'eſt-à-dire, vous prendrez vos fleurs; que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre ſyrop, après avoir paſſé ladite décoction, ou infuſion, par le tamis.

Si vous voulez extraire la couleur de certaines fleurs, vous ferez comme pour le ſyrop de violette. Nous avons dit qu'on la faiſoit infuſer à chaud, c'eſt-à-dire, ſur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous ſerez toujours ſûr de réuſſir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en obſervant ce point. Si vous faites du ſyrop d'œillet, vous tirerez votre couleur à grande eau, & ferez votre ſyrop avec cette décoction.

Si vous faites des ſyrops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclerez & laverez vos racines, les fendrez, & les ferez bouillir, & l'eau qui aura ſervi à faire cette coction vous ſervira pour faire votre ſyrop, quand vous l'aurez paſſé au tamis.

Ces ſortes de ſyrops ne ſont pas d'un grand uſage pour le goût préciſément; mais il eſt bon de les ſavoir faire, parcequ'ils ſont remedes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'eſt recette en cette partie, parceque, dans le même ſyrop, les uns

veulent plus fort en fruit, racine, vulnéraire, fleurs ou amandes, que d'autres; mais la cuisson est le seul véritable point à attraper; le jugement & beaucoup de pratique, sont pour ce point les seules recettes.

CHAPITRE CXXX.

Sur les Infusions.

L'INFUSION, par laquelle nous terminons le présent Traité, a cependant précédé la distillation. Nos Peres, qui ignoroient la distillation, s'étoient d'abord servis de l'infusion; elle venoit la premiere à l'esprit, sans étude & sans art. Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions: cependant, d'elle à la distillation, quelle prodigieuse différence pour la beauté, le goût, & même le profit! Cependant, quelque supérieure que soit la distillation à l'infusion, un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument; il lui est extrêmement utile de la connoître, & de savoir la pratiquer dans une infinité de circonstances, & ce, pour beaucoup de raisons. La premiere est, qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très persuadées, & auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit, que tout ce qui est passé à l'alambic est préjudi-

ciable à la santé. En second lieu, c'est qu'elle fait la plus grande partie de la science même des Distillateurs d'à-présent, & qu'il seroit honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens qui n'ont de connoissance du métier que cette seule, & parcequ'elle est celle de presque tout le monde. Troisiémement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instruments pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut passer à l'alambic, sans dommage, & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson qui a pris le goût ou la couleur de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau pour les syrops & remedes. On en fait au vin, pour remede aussi. A l'eau-de-vie & à l'esprit de vin pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien : on pulvérise lesdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les vouloit distiller, & on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel tems, on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc de-

meure à sec ; & ensuite vous les mêlerez avec le syrop préparé à cet effet, qui n'affoiblisse point votre infusion, & après on passe le tout à la chausse. Il est des infusions plus promptes ; il y en a de huit jours, telles sont les infusions ou digestions d'épices : d'autres de vingt-quatre heures, comme seroient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, & autres dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce Traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques ; cet usage est commun parmi les Bourgeois. On exposoit autrefois les infusions au soleil ; d'autres les mettoient sur le feu : quelques personnes en font encore de cette façon ; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion, lui donne un goût étranger, & diminue les esprits. Pour faire les infusions en général, il faut les placer dans des endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs, & quelques autres. Nous auons donné assez de recettes d'infusion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassés, & assez de regle de conduite pour les mettre à même de ne pas se tromper.

FIN.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRÂCE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE, &c. SALUT : Notre Amé Pierre GUILLYN, Libraire à Paris, nous a fai exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour Titre : *Traité raisonné de la Distillation*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & de le débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix annés consécutives, &c. FAISONS défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu, comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, & débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, sous quelque prêtexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement ou autres, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, & de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenants. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Versailles le vingt-huitieme jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent cinquante-trois. Et de notre Regne le trente huitieme. Par le Roi en son Conseil.

Signé, SAINSON, avec paraphe.

Je reconnois avoir cédé à M. Nyon la moitié dans le présent Privilege. A Paris, le premier Juin, 1753.

Signé, GUILLYN.

Régistré, ensemble la Cession, sur le Regiftre XIII de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 194. *fol.* 134. *conformément aux anciens Réglements, confirmés par celui du* 28 *Février* 1723. *A Paris, le* 19 *Juin* 1753.

HERISSANT, Adjoint.

De l'Imprimerie de DIDOT, rue Pavée.

